

## Speiseplan

48. KW	Montag 25.11.24	Dienstag 26.11.24	Mittwoch 27.11.24	Donnerstag 28.11.24	Freitag 29.11.24	Samstag 30.11.24	Sonntag 01.12.24
	Rostbratwurst mit Rötkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, dazu 1 Brötchen {1,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladesauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Zürcher mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
<b>Menu 1</b>							
<b>Menu 2</b>	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	Putenschnitzel "Sauce Provence" mit Sommergemüse und Bandnudeln {1,7,39,42,46}	Gefüllte Roulade "Haushfrauennart" in feiner Sauce mit Ebsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln {7,10,31,33,42,43,44}	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Hühnerfräskesse mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Rinderbraten "Esterhazy" in Sahnesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}	Pületschnitzel "natür" in Sahnesauce mit Mohrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}
<b>Menu 3</b>							
<b>Menu 4</b>	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44}	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomatene Nudeln {1,31,39,46}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	Gebratene Cabanossi mit roter Linsenolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	Allergene: Allergene:
<b>Veggie-tarisch</b>	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Frisches Fischfilet gegrillt in Gemüsesaucen und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Zürcher mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}	Zutaten:
<b>Kaltes Menu</b>	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsalat mit Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,	Levante Salat (veg.)	Getügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Kokosmilchreis mit Mangokompott Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosaspeln {7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,13,10,31,39,43}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Curriedip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	<b>Wir wünschen guten Appetit!</b>
<b>Salat</b>							Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.