

Speiseplan 27.10.2026 bis 02.11.2026

Rückgabe bis: Dienstag, 20. Oktober 2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Dienstag 27.10.2026	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree 37 SM G	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen G L	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße VMW A1 C G
Mittwoch 28.10.2026	Herzhafter Kasseler Nacken dazu Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree 37 SM G	Unser Rahmgulasch vom Schwein, dazu Blumenkohlgemüse und Zöpfli-Nudeln SMW A1 G L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert VMW A1 A3 C G H1
Donnerstag 29.10.2026	Wildlachs à la Florentin in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln MWF A1 C D G	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, dazu feine Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln SMW A1 G L	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüseaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein VAMW A1 C G L
Freitag 30.10.2026	Hähnchen "Cordon bleu" zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, flüssig gewürzt, gefüllt mit Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengefügt und Käse, dazu Karottengemüse und	Kabeljaufilet-Schnitte in feiner Dillrahmsauce, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln MF D G M	Knödelteller "Florentin" 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesauce VMW A1 C G
Samstag 31.10.2026	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree 37 SMW A1 C G L	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersauce mit Rote-Bete-Gemüse und Kartoffeln RM G L	Omas Graupeneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln VYW A3
Sonntag 01.11.2026	Schmandschnitzel "Hessische Art" paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln SMW A1 C G L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle & GMW A1 C G L	Champignontopf in Rahmsauce, mit Nudeln VMW A1 G L
Montag 02.11.2026	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst 37 RS L	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsauce, Salzkartoffeln 37 SMW A1 G L M	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce VMW A1 C G L

R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose;

A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie;

M enthält Senf; N enthält Sesam; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln



Piccolino	Nichts	
Rigatoni "al forno" in fein-würziger Gemüse-Hackfleischsoße (Rind), dazu geriebener Käse RMW A1 G L	☐	☐
Fleischbällchen "Mailänder Art" in fruchtiger Tomatensoße, Käse-Maccaroni SMW A1 C G L M	☐	☐
Hähnchenbrustfilet auf Spinat, dazu unsere Béchamelkartoffeln GM G	☐	☐
Fischpfanne "Seemann" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße KMWF A1 D G L	☐	☐
Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis 37 S L	☐	☐
Penne al pomodoro Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse VKMW A1 G	☐	☐
Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln 37 SM G L	☐	☐