








































Speiseplan 17.10.2023 bis 23.10.2023

Rückgabe bis: Dienstag, 10. Oktober 2023

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Piccolino	Nichts
Dienstag 17.10.2023	Flieschkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karotengemüse und Stampfkartoffeln ⑦  G	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen &  A1 C G	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln  y	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis  G M	
Mittwoch 18.10.2023	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln   A1 C G	Königsberger Klöße in Kapernsoße, Karotengemüse, Salzkartoffeln  A1 C G L	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln  A1 C G L	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln Zubereitungs Hinweis: 40-45 Min. bei 140°C garen!  A1 C D G L M	
Donnerstag 19.10.2023	Erbseintopf mit Wiener Würstchen ③⑦   L	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfeischällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln  A1 C G	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße  A1 C G	Omelett "Gärtnerin" gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree  A1 C G	
Freitag 20.10.2023	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreis Mischung mit Gemüse   A1 D G L	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln ⑦  A1 C G L M	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße  A1 C G L	Seelachs "Poseidon" paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln  A1 C D G L M	
Samstag 21.10.2023	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln ③⑦   A1 G L	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln  C G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce  G L	Schweinegeschmetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln  A1 C G M N	
Sonntag 22.10.2023	Panierter Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln   A1 C D G L M	Hackbraten "Esterhazy" in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln  A1 C G L M	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl  A1 G L	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln  A1 G	
Montag 23.10.2023	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfeirostkohl, hausgemachte Serviettenknödel   A1 C G L	Schweinebraten "Hausmacher Art" in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle  A1 C G L M	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis  	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbrosenschnoten garniert, Lockennudeln ③⑦  A1 C L	

 enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  enthält Laktose;  enthält Ei;  enthält Fisch;  enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie;
 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 Nitritpökelsatz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln