

KW 44

26.10.2026-30.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rohkost/Salat		Eisbergsalat mit Dressing (g)			
Menü 1 Klassiker	Kaiserschmarrn (a,c,g) mit Apfelmus (3)	Nudeln (a,g) mit Schinkensoße (Geflügel)(g,2,3,7)	Geflügelbratwurst (j,3,7) mit dunkler Soße (f), Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Backfisch (Fisch, MSC)(d) mit Tomatencremesoße (g), Blumenkohl und Salzkartoffeln (g)	Vegetarische Erbsensuppe (i) mit Kartoffelwürfel
Menü 2 Veggie Power	Kaiserschmarrn (a,c,g) mit Apfelmus (3)	Nudeln (a,g) mit Käsesoße (g)	Grillpaprika mit dunkler Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käsemedallion (a,c,g) mit Tomatencremesoße (g) und Reis	Vegetarische Erbsensuppe (i) mit Kartoffelwürfel
Menü 3 ohne Schwein	Kaiserschmarrn (a,c,g) mit Apfelmus (3)	Nudeln (a,g) mit Schinkensoße (Geflügel)(g,2,3,7)	Geflügelbratwurst (j,3,7) mit dunkler Soße (f), Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Backfisch (Fisch, MSC)(d) mit Tomatencremesoße (g), Blumenkohl und Salzkartoffeln (g)	Vegetarische Erbsensuppe (i) mit Kartoffelwürfel
Nachspeise	Frisches Obst	Stracciatellacreme (g)	Vanillepudding mit Roter Grütze (g)	Frisches Obst	Milchreis mit Zwetschgen (g)

- a Gluten
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefel
- m Lupine
- n Weichtiere

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Allergenen auch Spuren anderer allergener Stoffe enthalten sein. Eine Kreuzkontamination kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Wenn Sie sehr stark auf bestimmte Allergene oder Zusatzstoffe reagieren, sprechen Sie uns bitte an.



Bild von Freepik
Alle Angaben ohne Gewähr