

Speiseplan Oktober 2025

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

KW 40	01. Mittwoch:	Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G dazu Eier-Omelett 12,14,15,C,G
	02. Donnerstag:	Deftige Gulasch-Kartoffel-Suppe (Rind) 14,G,I dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Früchte-Joghurt 14,G
	03. Freitag:	Feiertag - Tag der Deutschen Einheit
KW 41	06. Montag:	Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach ein Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
	07. Dienstag:	Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
	08. Mittwoch:	Leckeres Paprika-Sahne-Hähnchen 14,G dazu Ebly AW, danach Gemüse-Rohkost
	09. Donnerstag:	Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I, danach hausgem. Früchte-Joghurt 14,G
KW 42	10. Freitag:	Geflügel-Bratwurst 8,14,G,I mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	13. Montag:	Schmetterlingsnudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, danach Pudding 1,14,G
	14. Dienstag:	Zartes Putengulasch 14,G mit Langkornreis, danach Obst
	15. Mittwoch:	Tortellini "Salmone"  12,14,AW,D,G mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14
KW 43	16. Donnerstag:	Deftiger Putenbraten 14,G,I dazu Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G
	17. Freitag:	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	20. Montag:	Feines Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) 14,F,G mit Langkornreis, danach Obst
	21. Dienstag:	Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 44	22. Mittwoch:	Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Milchreis-Dessert 14,G
	23. Donnerstag:	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	24. Freitag:	Passierte Kürbis-Kokos-Suppe 14,G,I dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G
KW 44	27. Montag:	Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Vanille-Quark 1,14,G
	28. Dienstag:	Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
	29. Mittwoch:	Vegetarisches Gemüse-Kichererbsen-Curry 14,G dazu Reis, danach Apfelmark 3
	30. Donnerstag:	Geb. Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
	31. Freitag:	Hausgemachte Gemüsebouillon I mit Gemüsestreifen I & Buchstabennudeln AW, danach ein Mini-Krapfen 14,15,AW,C,G

Tägliches

Alternativ-Essen:



Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsemen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere