

Speisekarte für die Woche vom 28.09.2026 bis 04.10.2026



KW 40	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Montag 28.09.	Hirschragout ^{I, 43} Spätzle ^{A, a, C, 43} Rotkohl ^{O, G, 2, 6, 43}	Putenfrikadelle ^{A, a, C} Bratensoße Kartoffelpüree ⁴³	Vegetarische Maultaschen ^{A, a, C, G, I} Zwiebelschmelz ^{O, G}
Dienstag 29.09.	Lasagne Bolognese vom Rind ^{A, a, O, G, I, 43}	Hühnerfrikasse ^{O, G, 43} Reis ⁴³ mit Spargel	Hirtentasche ^{A, a, O, C, G, 43} Kräutersahnesoße ^{O, G} Salzkartoffeln ⁴³
Mittwoch 30.09.	Tortellini ^{A, a, O, C, G, I, 43} Tomatensoße	Hähnchenbrust ⁴³ Geflügelsoße Salzkartoffeln ⁴³ Vitalgemüse ^{O, G, I, 43}	Käsespätzle ^{A, a, O, C, G, 12} Apfelmus ²
Donnerstag 01.10.	Schweineschnitzel ^{A, a, 43} Champignonsoße ^{O, G} Kartoffelpüree ⁴³ Erbsen ^{12, 43}	gekochtes Rindfleisch ^{I, 43} Meerrettichsoße ^{O, G, L, 2} Boullion Kartoffeln ^{I, 43}	Blumenkohl im Backteig ^{A, a, C, 43} Kräuterquark ^{O, G, 43}
Freitag 02.10.	Backfisch ^{A, a, D} Remouladensoße ^{A, a, O, C, G, 5, 12, 43} Salzkartoffeln ⁴³	Erbseneintopf ^{I, 1, 2, 43} Mettwurst ^{1, 2}	Rührei WLP ^{C, 43} Salzkartoffeln ⁴³ Juliennegemüse ^{I, 43}
Samstag 03.10.	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Sonntag 04.10.	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a) Weizen und Weizenerzeugnisse, (O) Laktose, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe