

Speiseplan

Woche 48	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 26.11.25	Pichelsteiner Eintopf (19) mit Schweinefleisch Schwarzwald-dessert (17)	Nudelsuppentopf (11a,13,19) mit Huhnfleisch Schwarzwald-dessert (17)	Nudelsuppentopf (17,19) mit vegetarischem Würstchen (2,11a,16,17) Schwarzwald-dessert (17)
Donnerstag 27.11.25	Gebackene Frühlingsrolle (11a,19) mit fruchtiger Tomatensoße(11a.c,17), Kräuterreis(17) und Salat (17) Obst	Ged. Geflügelfleischklöße (11a,13) mit Geflügelsoße, buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Gebackene Frühlingsrolle (11a,19) mit fruchtiger Tomatensoße(11a.c,17), Kräuterreis(17) und Salat (17) Obst
Freitag 28.11.25	Kürbis- Fischpfanne (11a,17) mit Reismudeln und Gurkenhappen (5,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedünstetes Fischfilet (14) mit Kräutersoße (11a,17), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gemüsepfanne (17,19) mit Reismudeln, Soße (11a,13) und Gurkenhappen (5,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 29.11.25	Linsensuppe (1,2,4,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) Fruchtjoghurt (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtcocktail	Linsensuppe (19) mit Zwiebackklößchen(11a,13,17) Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 30.11.25 1.Advent	Gefüllter Schweinebraten (1,2,4,20) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), Rotkohl (2,5) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Ged. Braten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße
Montag 01.12.25	Rahmspinat (17) mit Rühreiern (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Buttermilchdessert (17)	Rahmspinat (17) mit Rühreiern (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)
Dienstag 02.12.25	Mini Haxe (4) in deftiger Biersoße (11a.c,16,19), dazu Bayrisch Kraut (2,11a) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Ged. Hackbraten (11a,13,20), mit brauner Soße(11a.c,16,19), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Gemüseauflauf (13,17), mit Semmelkruste(11a,17), Rahmsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffe |
| 4. mit Phosphate | |

Allergene:

- | | |
|--|--|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u> | 18. <u>Schalenfrüchte</u> |
| 11a. Weizen | 18a. Mandeln |
| 11b. Roggen | 18b. Haselnüsse |
| 11c. Gerste | 18c. Wallnüsse |
| 11d. Hafer | 18d. Pistazien |
| 12. Krebstiere | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse |
| 13. Eier u. Eierzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse | 22. Lupine u. Lupinerzeugnisse |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite |

Zum guten Schluss!

- **Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**
- Der **Preis pro Menü** beträgt **9,30 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185
Fax: 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

