



























































Name:

Adresse:

Speiseplantag gleich Verzehrtag.
Die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung.

	M1 <i>Gutbürgerlich</i>	M2 <i>Leichte Küche</i>	M3 <i>Feine Küche</i>	M4 <i>Spezial Gourmet</i>	M5 <i>Vegetarisch</i>	M6 <i>Eintopf & Pasta</i>	M7 <i>Salat & Kaltes</i>	M8 <i>Süßspeise</i>	M9 <i>Abendbrot</i>	
Montag 14.10.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti „Funghi“ Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
	 A1,G,1,2,3	 A1,I	 A1,G,1	 A1,C,G,I	 A1,G,I	 A1,C,I,J,1	 A1,C,G,I,1,3	 G,1	 A1,A2	
Dienstag 15.10.2024	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Spitzkohleintopf mit Rinderhack	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
	 A1,F,G,I	 A1,I,1	 A1,G,1	 A1,F,G,I,1	 A1,C,F,G,I	 A1,I,1	 C,G,I,1,2,3	 A1,C,G,1	 A1,C,G,I,1,2,3	
Mittwoch 16.10.2024	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chili con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	 A1,I,1	 A1,C,F,G,I,J	 A1,D,I,1	 A1,G,1,3	 A1,C,G,I,1	 A1,I	 C,G,I,1,3	 A1,G,1	 A1,C,G,I,1,3	
Donnerstag 17.10.2024	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel-Wiener	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Petersilienkartoffeln	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	 A1,D,G,I,J,1	 A1,I,2,3	 A1,C,I,J,1,3	 A1,G,1	 A1,G,I	 A1,G,I	 C,G,I,1,3	 A1,G,1	 A1,C,G,I,1,3	
Freitag 18.10.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade , dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
	 A1,C	 A1,C,G,I,1	 A1,I,2	  A1,D,G,I,1,2,3	 A1,C,G,I	 A1,C,G,I,1	 A1,C,G,I,J	 A1,C,G,1	 A1,A2,D,G	
Samstag 19.10.2024	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln	Preise unserer Menüs:		Zusatzleistungen:		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	 A1,C,G,I,J,1,3	 A1,G,I,J,3	 A1,I,K	 A1,D,G,I,1	<ul style="list-style-type: none"> ■ M1 (Gutbürgerlich): 7,90 € Vollkost 6,90 € Mini ■ M2 (Leichte Küche): 7,90 € 6,90 € ■ M3 (Feine Küche): 7,90 € 6,90 € ■ M4 (Spezial Gourmet): 9,20 € 8,50 € ■ M5 (Vegetarisch): 7,85 € 6,90 € ■ M6 (Eintopf & Pasta): 7,35 € 6,40 € ■ M7 (Salat & Kaltes): 7,35 € ■ M8 (Süßspeise): 6,90 € ■ M9 (Abendbrot): 6,35 € 		<ul style="list-style-type: none"> Lieferung auf Porzellanteller + 0,50 € <i>nicht verfügbar für Mini-Menüs</i> Sonn- und Feiertagsaufschlag + 0,50 € <p><i>Aufschläge verstehen sich pro Gericht</i></p>		 G,1	 A1,C,G,I,1,3
Sonntag 20.10.2024	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	 A1,G,I,1	 A1,F,G,I	 A1,G,1	 A1,I,1					 A1,G,1,2,3	 A1,A2,G,1,2

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwärzt; 6 = gewachst; 7 = mit Phosphat; 8 = mit Süßungsmittel(n); 9 = Aspartam - Phenylalaninquelle; 10 = geschwefelt; 11 = koffeinhaltig; 12 = chininhaltig; [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon); [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C] = Eier / Eierzeugnisse; [D] = Fisch / Fischerzeugnisse; [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F] = Soja / Sojaerzeugnisse; [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H] = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenlandnuss); [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J] = Senf / Senferzeugnisse; [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse; [L] = Schwefeldioxid und Sulfite; [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse.

