

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 21.10.2024	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln A1,F,G,I,L,1,3	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat A1,G,I,1,2,3	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis A1,F,I	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,F,G,I,J,1,3	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3																												
Dienstag 22.10.2024	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln A1,G,I	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat A1,C,G,I,J,1	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch A1,G,I,1	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1,G,I	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing C,G,J,1,3	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,2,3																												
Mittwoch 23.10.2024	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I,1	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A1,G,I	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1,C,I,J,1,3	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat A1,D,G,I	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1,G,I,1	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfeln I,1,2,3	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1,C,F,G,J,1,3	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,J,3																												
Donnerstag 24.10.2024	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1,C,I,J,1,2,3	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1,G,I,1	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,1,3	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,J,1,3	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1,C,G	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3																												
Freitag 25.10.2024	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln A1,I	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln A1,C,I,J,1	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1,C,D,G,I,J,1,3	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree A1,G,I,1,2	Italienischer Gemüseeintopf A1,I,1	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,1,2,3	Mandarinmilchreis G	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3																												
Samstag 26.10.2024	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1,I	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I	Knödel „Dreierlei“ dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1,C,G,I,3	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I,1	Preise unserer Menüs: <table border="0"> <tr><td>■ M1 (Gutbürgerlich):</td><td>7,90 €</td><td>6,90 €</td></tr> <tr><td>■ M2 (Leichte Küche):</td><td>7,90 €</td><td>6,90 €</td></tr> <tr><td>■ M3 (Feine Küche):</td><td>7,90 €</td><td>6,90 €</td></tr> <tr><td>■ M4 (Spezial Gourmet):</td><td>9,20 €</td><td>8,50 €</td></tr> <tr><td>■ M5 (Vegetarisch):</td><td>7,85 €</td><td>6,90 €</td></tr> <tr><td>■ M6 (Eintopf & Pasta):</td><td>7,35 €</td><td>6,40 €</td></tr> <tr><td>■ M7 (Salat & Kaltes):</td><td>7,35 €</td><td></td></tr> <tr><td>■ M8 (Süßspeise):</td><td>6,90 €</td><td></td></tr> <tr><td>■ M9 (Abendbrot):</td><td>6,35 €</td><td></td></tr> </table>		■ M1 (Gutbürgerlich):	7,90 €	6,90 €	■ 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 €		Zusatzleistungen: Lieferung auf Porzellanteller + 0,50 € <i>nicht verfügbar für Mini-Menüs</i> Sonn- und Feiertagsaufschlag + 0,50 € <i>Aufschläge verstehen sich pro Gericht</i>		Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot A1,A2,C,I,1,2,3
■ M1 (Gutbürgerlich):	7,90 €	6,90 €																																			
■ 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 €																																				
Sonntag 27.10.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,3	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln A1,I,J	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1,I	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,F,G,I,J,1				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,1,3																												

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.

