

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 13.10.2025	Bayrischer Germknödel mit Kirschfüllung A, C, G Mohnbutter und Vanillesoße		Herbstlicher frischer Kürbistopf mit Hackfleisch, Lauch und Kartoffeln	P	Quarkspeise mit Mandarine L, G
Dienstag 14.10.2025	Eieromelette mit Rahmchampignons A, C, G an Salzkartoffeln und Möhren	P	Hausgemachter Gemüse-Pfannkuchen A, C, G, I an Salzkartoffeln mit Champignonsoße und Möhren		Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G, 1
Mittwoch 15.10.2025	Bifteki mit Fetakäsefüllung C, G, J, 2, 3 mit Röstkartoffeln, Krautsalat und Tzaziki	P	Gemüse Schnitzel A, I mit Röstkartoffeln und Krautsalat 3		Grießflammerie mit Fruchtsauce L, G
Donnerstag 16.10.2025	Zartes Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm A, G, an Salzkartoffeln und feine Erbsen	P	Mediterrane Gemüsepfanne mit Weichkäse A, G, H dazu Butterreis Pesto vom Basilikum		Pistazienpudding mit Sahnesoße L, G, H, H3, 1
Freitag 17.10.2025	Schollenfilet paniert A, C, G, D, 2, 3 an Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat in Dillschmand	P	Vegetarische Hirtentasche mit Spinatfüllung A, C, G an Bratkartoffeln und Gurkensalat in Dillschmand		Zitronencreme L, G
Samstag 18.10.2025	Gyrossuppe mit Tomate, 2, 3, I mit Zucchini, Zwiebeln und Kartoffeln		Milchreis mit Erdbeersoße L, G., 1	P	Eisbecher Bananen Split L, F, G, 1
Sonntag 19.10.2025	Geschmortes Gulasch vom Schwein A, an Salzkartoffeln und Rotkohl	P	Gemüsefrikadelle A, C, G I an Kartoffelpüree und Rotkohl		Schokopudding mit Sahne L, G

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzuIV): 1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker / 5=geschwefelt / 6=geschwärzt 7=gewachst / 8=mit Phosphat / 9=mit Süßungsmitteln 10=enthält eine Phenylalaninquelle 11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12=koffeinhaltig
Kennzeichnung der Hauptallergene: A=Glutenhaltige Getreide: A1 Weizen (wie Dinkel und Chorasani-Weizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch (incl. Laktose), H=Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queensland Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam-Samen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!