

# Menükarte

29.09.2025 – 05.10.2025

## Mittagessen

## Abendessen

<b>Montag</b>	ca. 680 kcal Zusatzstoffe: 1,3,5 Allergene: A1, G	Tagessuppe Wirsingroulade Specksoße Salzkartoffeln Dessert <sup>1, 4, 12</sup>	ca. 180 kcal Zusatzstoffe: Allergene:	Tee – Kaffee Fleischwurst Gemischter Aufschnitt <sup>1, 2, 3, 12, 16</sup>
<b>Dienstag</b>	ca. 530 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: A1 G	Tagessuppe Tortellini-Auflauf Herbstsalat in Jogurthdressing Dessert <sup>1, 4, 12</sup>	ca. 210 kcal Zusatzstoffe: 1,2 Allergene: A1, G	Tee – Kaffee Pastinakencremesuppe Mit Croutons Gemischter Aufschnitt <sup>1, 2, 3, 12, 16</sup>
<b>Mittwoch</b>	ca. 500 kcal Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1 C J	Tagessuppe Schnittbohnen „bürgerlich“ Falsches Kotlett Dessert <sup>1, 4, 12</sup>	ca. 150 kcal Zusatzstoffe: Allergene: G	Tee – Kaffee Vanillepudding Gemischter Aufschnitt <sup>1, 2, 3, 12, 16</sup>
<b>Donnerstag</b>	ca. 650 kcal Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1	Tagessuppe Currywurst Salat Pommes/Majo Dessert <sup>1, 4, 12</sup>	ca. 80 kcal Zusatzstoffe: - Allergene:	Tee – Kaffee Mix Pickels Gemischter Aufschnitt <sup>1, 2, 3, 12, 16</sup>
<b>Tag der deutschen Einheit</b>	ca. 730 kcal Zusatzstoffe: 3 Allergene A1,C,D,G	Tagessuppe Schlemmerfisch „Bodrelaise“ Gurkensalat Salzkartoffeln Dessert <sup>1, 4, 12</sup>	ca. 140 kcal Zusatzstoffe: Allergene:	Tee – Kaffee Tilsiter Käse mit Schmalz Gemischter Aufschnitt <sup>1, 2, 3, 12, 16</sup>
<b>Samstag</b>	ca. 550 kcal Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1, I	Tagessuppe Erbsensuppe mit Einlage oder Kraftbrühe Dessert <sup>1, 4, 12</sup>	ca. 270 kcal Zusatzstoffe: Allergene:	Tee – Kaffee Thunfischsalat Gemischter Aufschnitt <sup>1, 2, 3, 12, 16</sup>
<b>Sonntag</b>	ca. 620 kcal Zusatzstoffe: 3 Allergene: I, G	Tagessuppe Ossobuco (Rinderschmorgericht) Kräuterpaste Kartoffelpürree Dessert <sup>1, 4, 12</sup>	ca. 80 kcal Zusatzstoffe: Allergene: G	Tee – Kaffee Ei „ganiert“ Gemischter Aufschnitt <sup>1, 2, 3, 12, 16</sup>

### Änderungen vorbehalten!

Auf Wunsch bereiten wir für Sie leichte Vollkosten, Diätküche jeglicher Art und vegetarische Gerichte zu.

1.) Konservierungsstoff 2.) Antioxidationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Süßungsmittel 5.) Süßungsmittel 6,7,8,9.) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel 10.) Enthält eine Phenylalaminquelle 12.) Farbstoff (Beta Carotin) 13.) Geschwefelt 14.) Gewachst 15.) Geschwärzt 16.) Phosphat 17.) Milchpulver 18.) Molkenpulver 19.) Milcheiweis 98.) Das Produkt enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

\*aus Seperatorenfleisch

Mögliche Allergene entnehmen Sie bitte der beiliegenden Liste

Menükarte vom 29.09.-05.10.2025

	Alternative I.	Alternative II.
		Zusatzstoffe: 10 Allergene: G
<b>Montag</b>	<p>Tagessuppe</p> <p><b>Krakauer, Soße Kolrabie Kartoffeln 650kcal</b></p> <p>Zusatzstoffe: 1 2 Allergene: J</p>	<p><b>Milchreis 420 kcal</b></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Tagessuppe</p> <p><b>Eier in Senfsoße Salat Kartoffeln 570kcal</b></p> <p>Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1GJ</p>	<p><b>Milchreis "</b></p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Tagessuppe</p> <p><b>Süße Schupfnudeln Vanillesoße 450kcal</b></p> <p>Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1</p>	<p><b>Milchreis "</b></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Tagessuppe</p> <p><b>Lasagne Salat 610kcal</b></p> <p>Zusatzstoffe: Allergene: A1 G</p>	<p><b>Milchreis "</b></p>
<b>Tag der deutschen Einheit</b>	<p>Tagessuppe</p> <p><b>Kartoffelsalat Würstchen 610kcal</b></p> <p>Zusatzstoffe 3 Allergene: A1G</p>	<p><b>Milchreis "</b></p>
<b>Samstag</b>	<p><b>Stachelbeerpfannkuchen 450 kcal</b></p> <p>Zusatzstoffe: 1 2 Allergene: A1 C</p>	<p><b>Milchreis "</b></p>
<b>Sonntag</b>	<p>Tagessuppe</p> <p><b>Frikassee Reis 680kcal</b></p> <p>Zusatzstoffe 3 Allergene: A1 G I</p>	<p><b>Milchreis "</b></p>