





































Speiseplan

Woche 02.12.2024 bis 08.12.2024

Namen

2024	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 02.12	7411 Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln 37  A1 G L <input type="checkbox"/>	4805 Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen BE 2,1  A1 C L <input type="checkbox"/>	4229 Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3  A1 C G L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Di 03.12	1119 Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln  A1 L <input type="checkbox"/>	8024 Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4502 Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE 3,8  C G L <input type="checkbox"/>	458 Karotten-Cremesuppe Unsere delikate gewürzte Suppe aus aromatischen Karotten, mit Sahne verfeinert.  G L <input type="checkbox"/>
Mi 04.12	7216 Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln  A1 G L <input type="checkbox"/>	7916 Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße  A1 C G <input type="checkbox"/>	4311 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6  A1 C G <input type="checkbox"/>	443 Köstliche Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen, Geflügel-fleischklößchen.  A1 C L <input type="checkbox"/>
Do 05.12	7813 Linsengericht "Schwäbische Art" mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln 37  A1 C <input type="checkbox"/>	4664 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE 3,6  A1 C G M <input type="checkbox"/>	4310 Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE 4,3  A1 C L <input type="checkbox"/>	476 Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.  G L <input type="checkbox"/>
Fr 06.12	7212 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln  A1 C <input type="checkbox"/>	7614 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4710 Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE 4,2  D G L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.  A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 07.12	7431 Jägerklößchen Hackfleisch-klößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübgemüse, bunte Nudeln  A1 C G L <input type="checkbox"/>	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott  A1 C G <input type="checkbox"/>	4810 Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4  L <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikate gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.  G <input type="checkbox"/>
So 08.12	7314 Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln  A1 G L <input type="checkbox"/>	4661 Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln BE 4,1  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4536 Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE 4,4  A1 G L <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose;  enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/ enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln