



48. Woche

**MENÜ 1** (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)

**MENÜ 3** Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

**29.11. Mo** Erbseneintopf,<sup>9</sup> mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,1

**Kohlroulade** mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,1

**Hähnchenbrustfilet** in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,1 3,5 BE  
Eiw. 36, Fett 25, KH 41, KJ 2297, Kcal 551

**30.11. Di** Rindersaftgulasch mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

**2 Rostbratwürstchen,<sup>4</sup>** auf Spinat, dazu Salzkartoffeln a1,F,G,1

**Gedünstetes Putenfilet** mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,1 3,0 BE  
Eiw. 40, Fett 26, KH 48, KJ 2297, Kcal 573

**01.12. Mi** Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Obst a1,F,C,G,I,J

**Seelachs paniert** mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat a1,C,F,G,1

**Hühnersuppenintopf** mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, r,1 3,0 BE  
Eiw. 38, Fett 20, KH 36, KJ 2457, Kcal 594

**02.12. Do** Paprikarahmsnitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Reis Farmersalat a1,C,F,G,1

**Brühpolnische,<sup>9</sup>** auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln, dazu Obst G,F,1,

**Bauernhacksteak** mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,1  
Eiw. 32, Fett 18, KH 36, KJ 1705, Kcal 406

**03.12. Fr** Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Gurkensalat a1,F,G,1

**Schweinekammbraten** mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und Salzkartoffeln a1,F,1

**Gedünsteter Seelachs** in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit Karottenrohkost 5, a1,C,F,G,1,1 3,0 BE  
Eiw. 25, Fett 34, KH 36, KJ 2423, Kcal 576

**MENÜ 2** (auch als Mini)

**MENÜ 3** Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**04.12. Sa** Schnittbohneentopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,1

**Ofenfrischer Hackbraten,<sup>4</sup>** mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,1 3,0 BE  
Eiw. 30, Fett 22, KH 35, KJ 1887, Kcal 332

**05.12. So** Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,C,F,G,1,1

**Rindersauerbraten** mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,1,1 4,0 BE  
Eiw. 46, Fett 21, KH 40, KJ 2663, Kcal 637

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannessermehl oder Quarkermehl

- Allergene:**  
 A= Gluten  
 a1=Weizen, a2 Roggen  
 a3 Gerste, a4 Hafer  
 B=Krebstiere  
 C=Eier  
 D=Fisch;  
 E=Erdrüsse  
 F=Soja  
 G=Laktose  
 h1=Mandeln,  
 h2 Haselnüsse  
 h3 Walnüsse  
 h4 Kaschnüsse  
 h5 Pecannüsse  
 h6 Paranüsse  
 h7 Pistazien  
 h8Macadamia  
 I=Sellerie  
 J=Senf  
 K= Sesamsamen  
 L=Schwefeldioxid  
 M=Lupinen  
 N=Weichtiere  
 X= kann Spuren von Allergenen enthalten

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**  
mit Spargelstücken, Ananas und  
Champignons, dazu Baguettebrötchen

**Spätzle/ Pilzpfanne**  
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit  
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

**Hirschrollbraten " Diana"**  
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße  
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a1,F,G,I

**Di**  
**Gebratene Hähnchenkeule**  
mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu  
bunter Nudelsalat a1,C,F,G,J

**vegetarische Bolognese**  
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit  
Dressing, Dessert G,C,F,I

**Entenkeule**  
in Orangensoße, dazu Grünkohl und  
Salzkartoffeln, Dessert, a1,F,I

**Mi**  
**Quarkpokal „Birne Helene“**  
Schokokoquark mit Birnen überzogen mit  
Vanillesoße G

**2 Pfannkuchen**  
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme  
Vanillesoße und Dessert a1,C,G

**Rehulasch mit Rahmchampignon**  
dazu frische Eierspätzle und  
Chinakohlsalat, Dressing, Obst a1,C,F,G,I

**Do**  
**Panieretes Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat, Garnitur und  
Senfübchen a1,C,G,I,J

**Großes Eieromelett**  
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, dazu  
Dessert a1,C,F,G,I

**Hasenpfeffer**  
in Wacholderrahmsoße, dazu Rotkohl,  
2 Th. Klöße, Dessert, a1,F,G,I

**Fr**  
**Heringfilet „Hausfrauen Art“**  
in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und  
Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,I,G,

**3 Kartoffeltaschen gefüllt**  
mit Frischkäse, dazu Tomatensoße,  
Gurkensalat und Dessert a1,F,G,I

**Wildschweinbraten**  
mit glasierten Maronen, dazu  
Schupfnudel, Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I

**Täglich**  
Von  
**Montag bis Freitag**

### MENÜ 5

**Salatpokal**  
mit frischen Salaten der Saison,  
dazu Thunfisch, 1 Brötchen,  
und Saure-Sahne- Dressing a1, G

### MENÜ 8

**½ Broiler**  
mit Nudelsalat  
(getrennt verpackt)  
a1, G, I, J  
**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

**48. Woche**

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 29.11. bis 05.12.2021

Abendbrot vom 29.11. bis 05.12.2021

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter <sub>A, G</sub>

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter <sub>A, G</sub>

**Di**

**Räucherfischplatte**  
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Di.**

**Räucherfischplatte**  
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Hausmacher Wurstplatte**  
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Hausmacher Wurstplatte**  
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Do**

**Schinkenröllchen**  
mit Nudelsalat  
<sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**Do**

**Schinkenröllchen**  
mit Nudelsalat  
<sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**Fr**

**Käseplatte**  
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**Käseplatte**  
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

**Sa**

**Hausmacher Sülze**  
mit Remouladensoße und  
2 Scheiben Mischbrot <sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**Sa**

**Hausmacher Sülze**  
mit Remouladensoße und  
2 Scheiben Mischbrot <sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**So**

**Geflügelsalat**  
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, G, C, F, I, J</sub>

**So**

**Geflügelsalat**  
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, G, C, F, I, J</sub>

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit/Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit/Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

Allergene:

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von

Allergenen enthalten

Allergene:

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von

Allergenen enthalten