

Speiseplan

Woche 06.10.2025 bis 12.10.2025

Name: _____

Bitte abgeben bis 25.09.2025

2025	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 06.10	8906 Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse  A1 C G <input type="checkbox"/>	6078 Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert  A1 G L <input type="checkbox"/>	4203 Unser Rahmgulasch vom Schwein, dazu Blumenkohlgemüse und Zöpfli-Nudeln BE 3,4  A1 G L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Di 07.10	7126 Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle  A1 C L <input type="checkbox"/>	7623 Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4227 Schweinebraten "Hausmacher Art" in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE 3,3  A1 C G L M <input type="checkbox"/>	1222 Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie BE 0,8  A1 G L <input type="checkbox"/>
Mi 08.10	7212 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln  A1 C <input type="checkbox"/>	4922 Grießbrei mit Mandarinen BE 3,9 ¹⁶  A1 C G <input type="checkbox"/>	4516 Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüseudeln BE 3,3 ¹⁶  A1 C G <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>
Do 09.10	8037 Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis  C G <input type="checkbox"/>	4661 Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln BE 3,1  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4426 Hackbraten "Esterhazy" in Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Wellen-Spätzle BE 4,3  A1 C G L M <input type="checkbox"/>	1221 Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4  G L <input type="checkbox"/>
Fr 10.10	8711 Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln  D G <input type="checkbox"/>	6984 Pfannkuchen "Mediterrane Art" hausgemachte Pfannkuchen, mi Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, t mit Gouda  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4119 Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE 3,3  A1 C G L <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.  G <input type="checkbox"/>
Sa 11.10	8281 Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce, mit Weinbrand, garniert mit grünem und schwarzem Pfeffer und Speck, buntes Gemüse, Bratkartoffeln ³⁷  A1 G L <input type="checkbox"/>	4926 Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße BE 3,7 ¹⁶  A1 C G <input type="checkbox"/>	4821 Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5  A1 C L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muscheludeln und Kräutern.  A1 C G <input type="checkbox"/>
So 12.10	1053 Filettöpfchen "Jäger Art" zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle ³⁷  A1 C G L <input type="checkbox"/>	8024 Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesauce  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4202 Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, dazu feine Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln BE 3,3  A1 G L <input type="checkbox"/>	489 Kürbissuppe Unsere cremige Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert.  <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  Vegan;  enthält Alkohol;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose;  A/1 enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/1/2 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