

KW 43	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
<b>Montag</b> 21.10.2024	Rahmgeschmornetes vom Schwein, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln <small>a,a1,Dia,i,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Zwei Kohlrouladen (Schwein), Bratensoße, Stampfkartoffeln mit Petersilie <small>a,a1,Dia,i,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis <small>a,a1,Dia,j,La,M,Me,veg</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein
<b>Dienstag</b> 22.10.2024	Gebackene Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>a,a1,d,Dia,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Erbsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>20,3,Dia,i,j</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>a,a1,a3,Dia,i,L,veg</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein
<b>Mittwoch</b> 23.10.2024	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Apfelmus <small>11,a,a1,c,Dia,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Himmel und Erde; Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle, Mettbällchen vom Schwein <small>3,a,a1,c,Dia,i,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Kleine Gemüserösti, Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>a,a1,c,Dia,i,La,M,Me,veg</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein
<b>Donnerstag</b> 24.10.2024	Königsberger Klopse aus Rind- und Schweinefleisch, Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>a,a1,c,Dia,i,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Gebratene Geflügelleber; in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>a,a1,Dia,f,i</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln <small>Dia,L,veg</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein
<b>Freitag</b> 25.10.2024	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf; mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>a,a1,c,Dia,i,L</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Panierte Alaska-Seelachshappen, Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>a,a1,d,Dia,j,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Herzhafte Käsespätzle; mit Zwiebelgarnitur <small>a,a1,c,Dia,La,M,Me,v</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein
<b>Samstag</b> 26.10.2024	Hackbraten in Kräutersoße; dazu grüne Bohnen naturell und Salzkartoffeln <small>a,a1,c,i,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß	Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker <small>L,La,M,Me,veg</small> <input type="checkbox"/> groß	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen naturell und kleine Kartoffeln mit Schale <small>a,a1,c,Dia,L,La,M,Me,veg</small> <input type="checkbox"/> groß
<b>Sonntag</b> 27.10.2024	Hähnchen Cordon bleu, mit naturellen Erbsen und Möhren, Frühlingspüree <small>20,a,a1,Dia,L,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Sonntagsbraten vom Schwein, Rosenkohl und Speckklößen <small>20,a,a1,c,Dia,i,j,La,M,Me</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein	Spinat-Käse-Strudel; dazu Reismilchpfanne mit Gemüse mediterrane Art, Tomatensoße <small>a,a1,c,Dia,i,La,M,Me,veg</small> <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein

**Wir wünschen guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten! Zusatzstoffe / Allergene sind enthalten.

Legende: 3=mit Antioxidationsmittel, 11=mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 20=mit Nitritpökelsalz, a=enth. Gluten, a1=enth. Weizen, a3=enth. Gerste, Alk=mit Alkohol, b=enth. Krebstiere, c=enth. Ei, d=enth. Fisch, Dia=Diabetiker, f=enth. Soja (gen-tech-frei), i=enth. Sellerie, j=enth. Senf, L=leichte Vollkost, La=Laktose, M=Milch, Me=Milchprotein, veg=vegetarisch