

KW 42	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 13.10.2025	☐ Panierte Hähnchen-Happen dazu Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree ● ☐ a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Spaghetti Bolognese; mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ● ☐ a,a1,c,i 9,50 €	☐ Schweinemedaillon in Champignonsoße, Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ● ☐ a,a1,Alk,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Südländische Gemüse-Nudelpfanne; mit Tomaten und Paprika ● ☐ a,a1 9,50 €
Dienstag 14.10.2025	☐ Rinderfrikadelle Griechische Art, Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ● ☐ a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	☐ Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren, Salzkartoffeln ● ☐ d,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Zartes Rindfleisch in einer westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ● ☐ 20,a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	☐ Rührei; mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ● ☐ L ☐ c,La,M,Me 9,50 €
Mittwoch 15.10.2025	☐ Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße; mit Schinken und Erbsen ● ☐ 20,3,a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Paniertes Schweineschnitzel Jäger Art in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln ● ☐ a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Ente asiatische Art; in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ● ☐ f 12,50 €	☐ Klassischer Kaiserschmarrn; mit Apfel-Rosinen-Kompott ● ☐ L ☐ a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 16.10.2025	☐ Geflügelfrikadellen in Soße; mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ● ☐ L ☐ a,a1,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Erbsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ● ☐ 20,3,i,j 9,50 €	☐ Schweineschnitzel Cordon bleu; mit buntem Mischgemüse naturell und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ● ☐ 20,3,a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen; mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ● ☐ L ☐ a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Freitag 17.10.2025	☐ Quarktaler auf Vanillesoße; dazu Ananas-Mango-Kompott ● ☐ L ☐ 11,a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	☐ Feines Hühnerfrikassee Frühlings Art; mit Langkornreis ● ☐ L ☐ a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße, Salzkartoffeln ● ☐ L ☐ a,a1,d,j,La,M,Me 12,50 €	☐ Cremige Erbsensuppe; mit bunter Gemüseeinlage ● ☐ L ☐ a,a1,i,La,M,Me 9,50 €
Samstag 18.10.2025	☐ Grüne-Bohnen-Eintopf; mit geschnittenem Rindfleisch ● ☐ L ☐ i 9,50 €	☐ Schweinegulasch Jäger Art; dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ● ☐ L ☐ a,a1,c 9,50 €	☐ Rinderroulade in kräftiger Bratensoße; mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ● ☐ a,a1,c,i,j,La,M,Me 12,50 €	☐ Feine Gemüsevielfalt, Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln und Buttersoße ● ☐ L ☐ a,a1,a3,i,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 19.10.2025	☐ Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ● ☐ L ☐ a,a1,d,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße; dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ● ☐ L ☐ j,La,M,Me 9,50 €	☐ Zartes Gulasch vom Hirsch in Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ● ☐ a,a1,Alk,c,La,M,Me 12,50 €	☐ Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse; dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ● ☐ L ☐ a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!