

KW 44	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 27.10.2025	☐ Putenschnitzel; mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree a,a1,d,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße; dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ● a,a1,Alk,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Erbsentaler in Mehrraatenpanade; dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ● L B a,a1,La,M,Me 9,50 €
Dienstag 28.10.2025	☐ Rindersaftgulasch; in herzhafter Soße, dazu Spätzle ● a,a1,c 9,50 €	☐ Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße; mit Gemüse-Nudeln ● a,a1,La,M,Me 9,50 €	☐ Herzhafter Krustenbraten vom Schwein; in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ● a,a1,a3,c,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Gefüllte Gemüseravioli; in einer Limetten-Rahmsoße ● B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Mittwoch 29.10.2025	☐ Zarte Hähnchenbrust; in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis ● L i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Feine Bratwurst vom Schwein; in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln c,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße; mit Gartengemüse und Bandnudeln ● a,a1,c,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen; mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ● B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 30.10.2025	☐ Hackbällchen vom Schwein und Rind; in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ● L a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	☐ Pichelsteiner Eintopf; mit Rindfleisch ● L i,j 9,50 €	☐ Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, Gemüsemischung und Salzkartoffeln ● L i,La,M,Me 12,50 €	☐ Kartoffel-Gemüse-Auflauf; mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ● B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Freitag 31.10.2025	☐ Schweinebraten Altdeutsche Art; mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ● L i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Topfenknödel mit Nougatcremefüllung; dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott L B a,a1,c,h,h2,La,M,Me 9,50 €	☐ Geschnittenes Buntbarsch-Filet in Senf-Honig-Soße mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ● d,j,La,M,Me 12,50 €	☐ Linsenbällchen mit einer Perlknudel-Gemüse-Pfanne, dazu ein cremiger Joghurt-Dip ● B a,a1,a4,c,i,La,M,Me 9,50 €
Samstag 01.11.2025	☐ Gemüseeintopf nach Gärtnerin Art; mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ● L a,a1,c,i 9,50 €	☐ Gyros vom Schwein; auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ● j 9,50 €	☐ Gegrillte Hähnchenkeule Königin Art; in einer feinen Soße mit Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Spaghetti Napoli Art; mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ● L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 02.11.2025	☐ Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ● L d,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Rheinischer Sauerbraten vom Rind; mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ● L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ● a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Saftige Gemüsefrikadelle; mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ● L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!