

MENÜPLAN VOM 01.12.2025 BIS 07.12.2025 [KW 49]



	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 01.12.2025	Fadennudelsuppe		
	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	
	Quarkdessert		
DIENSTAG 02.12.2025	Kartoffelcremesuppe		
	Bauchscheiben (s) paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Brokkoli-Karotteneintopf mit Kokosmilch, dazu Brötchen	
	Orangenpudding		
MITTWOCH 03.12.2025	Kräutercremesuppe		
	Hähnchenbrust (h) paniert mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln	Gemüsepfanne mit Maultaschenstreifen, dazu Sahnesauce	
	Fruchtjoghurt		
DONNERSTAG 04.12.2025			Schoko-Kokoskuchen
	Spiralnudeln mit Bolognese (r), dazu Salat	Ofenkartoffeln mit Tomaten und Käse überbacken	Thunfischcreme als Brotaufstrich
	Fruchtcocktail		
FREITAG 05.12.2025	Brokkoli Süppchen		Obstfladen
	Seelachsfilet (f) im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	
	Apfelmus		
SAMSTAG 06.12.2025			Gemüsesuppe
	Wirsing und Kartoffeln untereinander, dazu Panhas	Hühnereintopf (h) mit viel Gemüse, dazu Brot	
	Vanillepudding		
SONNTAG 07.12.2025	Kalbscremesüppchen		Donauwelle
	Hirschgulasch mit Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Tagessalat	Putenrollbraten (p) in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	Zwiebelsuppe
	Lebkuchencreme		
			Birne-Helene-Torte
			Tomatensalat mit Feta

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewacht (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig (r) Rindfleisch (s) Schweinefleisch (h) Hähnchenfleisch (p) Putenfleisch

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie beim Servicepersonal.