



	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 08.12.2025	Fleischbrühe mit Reis		Marmorkuchen
	Chili con Carne, dazu Reis	Tortellini mit Carbonarasauce (s)	Haferflockensuppe
	Pflaumenkompott		Heidelbeerkuchen
DIENSTAG 09.12.2025	Gemüsesuppe		Obstsalat
	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce, dazu Salat	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	Berliner
	Grießpudding		Heringsfilet in Tomatensauce
MITTWOCH 10.12.2025	Rindssuppe mit Risoni		Muffin
	Schnitzel (s) mit Blumenkohl-Paprikagemüse, dazu Salzkartoffeln	Gyros vom Schwein (s), dazu Kroketten und Krautsalat (7)	Milchsuppe "Vanille"
	Amarenacreme		Obstfladen
DONNERSTAG 11.12.2025	Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüsereis		Eiersalat
	Butterspätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat		Donauwelle
	Quarkspeise		Milchreis mit Zimt und Zucker
FREITAG 12.12.2025	Sellerie-Apfelsuppe		Schokotorte
	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffelpüree	Himbeersmoothie
	Spekulatiuscreme		
SAMSTAG 13.12.2025	Schupfnudeln mit Kohl und Mettwurst, dazu Sahnesauce		
	Erbseneintopf mit Bockwurst (s) (2,16) und Brötchen		
	Vanillepudding		
SONNTAG 14.12.2025	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		
	Zarter Sauerbraten (r) dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße(4)	Köttbullar (s,r) in Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Rote-Betesalat und Kartoffeln	
	Sahnedessert		

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidantionsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (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.