



Mittagessen

Vorsuppe

Menü A

Menü B*

Nachspeise

Montag
26.10.2020

Fadennudel-
suppe

Frische Bratwurst^{2, 16}
dazu Rahmkarotten
und Salzkartoffeln

Quark-Aprikosen-
Auflauf,
dazu Tagessalat

Apfel-
kompott

Dienstag
27.10.2020

Champignon-
cremesuppe

Lauch-Kartoffel-
eintopf
mit Hackfleisch,
dazu Brot

Dorschnuggets
mit Kräutermajonäse,
dazu Salzkartoffeln
und Tagessalat

Vanille-
pudding
mit Himbeer-
sirup

Mittwoch
28.10.2020

Kräutercreme-
suppe

Putenschnitzel
mit Blumenkohl
und Hollandaise,
dazu Salzkartoffeln

Kartoffelgnocchi
mit buntem Gemüse,
dazu Tagessalat

Kirsch-
joghurt

Donnerstag
29.10.2020

Zwiebelsuppe

Kasseler^{1, 2, 16}
aus Sauerkraut,
dazu Kartoffelpüree

Schwarzwurzel-Eier-
Ragout,
dazu Salzkartoffeln

Schokoladen-
pudding
mit Sahne

Freitag
30.10.2020

Brokkoli-
süppchen

Zanderfilet gebraten,
dazu Thymianbutter,
Tagessalat
und Kartoffelpüree

Spiralnudeln
mit fruchtiger
Tomatensauce,
dazu Tagessalat

Waldbeer-
creme

Samstag
31.10.2020

Grünkohl mit Kar-
toffeln untereinander,
dazu geräucherter
Bauchspeck^{1, 2, 3}

Kartoffeleintopf
mit Rindfleischeinlage,
dazu Brot

Orangen-
creme

Sonntag
Allerheiligen
01.11.2020

klare Ochsen-
schwanzsuppe

Burgunder Braten^{1, 2}
mit Rotkohl
und Salzkartoffeln

Putengulasch
mit Champignons,
dazu Tagessalat
und Salzkartoffeln

Herren-
creme^(a)

WIR
WÜNSCHEN

Guten
Appetit

1 mit Konservierungsmitteln / 2 mit Antioxidationsmittel / 3 mit Geschmacksverstärker /
4 mit Süßungsmittel(n) / 5 koffeinhaltig / 6 mit kakohaltiger Fettglasur /
7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel / 10 enthält eine Phenylalaninquelle /
12 mit Farbstoff / 13 geschwefelt / 14 gewachst / 15 geschwärzt / 16 mit Phosphat /
19 mit Milcheiweiß / a) mit Alkohol / m) schweinefleischfrei

* Diese Menülinie
entspricht demnächst dem
DGE Qualitätsstandard

Änderungen vorbehalten.

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451 6209-9925