## Speiseplan vom 17.11.2025 - 23.11.2025

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 17.11.25	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58	Milchreis mit Äpfeln <sup>2,52,58</sup>	Rührei mit Schinkenstreifen 1,2,16,52,54,58 Rahmspinat 3,12,52,58,60 dazu Kartoffeln	Quarkspeise mit Früchten <sup>12,52,58</sup>
	57 kcal	288 kcal	398 kcal	162 kcal
Di., 18.11.25	Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Kartoffel-Eintopf <sup>1,2,52,58,60</sup> dazu Brot Obstsalat	Paniertes Seelachsfilet mit 2,51,511,55 Senf-Dill-Soße <sup>51,511,52,58,60,61</sup> dazu Stampfkartoffeln <sup>52,58</sup> dazu Tomatensalat <sup>2</sup>	Obstsalat
	116 kcal	582 kcal	731 kcal	297 kcal
Mi., 19.11.25	Blumenkohlsuppe 51,511,52,58	Indisches Gemüsecurry <sup>2,60,63</sup> dazu Reis	Hackbraten <sup>51,511,52,58</sup> in Rahm-Soße <sup>52,58,60</sup> und Erbsengemüse <sup>52,58</sup> dazu Kartoffeln	Mandarinen im Saft
	56 kcal	583 kcal	475 kcal	75 kcal
Do., 20.11.25	Tagessuppe 51,511,52,58,60	Gnocchi-Gemüsepfanne 52,54,58 Basilikum-Soße 51,511,52,58,60	Sahnegyros mit <sup>2,52,58</sup> Krautsalat und Tzatziki <sup>2,4,12,54,61</sup> dazu Reis	Vanillepudding 12,52,58
	63 kcal	475 kcal	627 kcal	107 kcal
Fr., 21.11.25	Brotsuppe 2,60	Ravioli <sup>2,51,511,52,54,58</sup> in Tomatensoße <sup>2,52,58,60</sup> Blattsalat	Schlemmerfilet Bordelaise 55 Blumenkohl und 52,58 Petersilienkartoffeln 52,58	Creme Tiramisu 12,51,511,52,54,58
	409 kcal	477 kcal	497 kcal	118 kcal
Sa., 22.11.25	Tagessuppe 51,511,52,58,60	Weiße-Bohnen-Eintopf 2,3,8,51,511,515,52,58,60 mit Fleischeinlage dazu Brot	Kürbis Auflauf mit Kokosmilch, Zitronengras, Feta und Kürbiskernen 52,58,61	Brombeerquark 93,12,52,58
	63 kcal	555 kcal	258 kcal	119 kcal
So., 23.11.25	Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60	Gemüseroulade mit <sup>2,51,511,52,54,58,60</sup> Tomaten-Paprikasoße <sup>2,3,51,511,515,52,58,60</sup> dazu Stampfkartoffeln <sup>52</sup>	Rinderbraten 2,51,511,52,58 in Burgunder-Soße 93,60,63 dazu Mandelkroketten 2,12,51,511,54,59,591 und Schwarzwurzeln 51,511,52,58,60	Walnusseis 12,52,58

Wir wünschen einen **Guten Appetit** 

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Splan Ermil

Änderungen vorbehalten!

carpe diem

Wir verwenden Jodsalz.

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldiovid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder