

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.10.2024	Hühnerfrikassee mit ^{2,12,52,58,60} Erbsen - Reis ¹²	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Ananaskompott
Dienstag, 29.10.2024	Schnitzel nach "Wiener Art" ^{14,51,511} und Bohnengemüse ¹² mit Butterkartoffeln ¹²	Allgäuer Käsespätzle ^{12,51,511,52,54,58} dazu Tomatensalat ²	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 30.10.2024	Lasagne mit Hackfleisch ^{1,12,51,511,52,58,60} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Kartoffelpuffer aus der Pfanne ^{51,511,54} dazu Apfelmus ²	Apfelcreme ^{2,12,52,58}
Donnerstag, 31.10.2024	Schweinegulasch ^{51,511,515,57,60} mit Nudeln ^{12,51,511} und Karotten ¹²	Carbonara von der Zucchini ^{52,58} mit Nudeln ^{12,51,511}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Freitag, 01.11.2024	Seelachs ⁵⁵ in einer Gemüsesahnesoße ^{12,51,511,52,58,60} dazu Salzkartoffeln	Kirschmichel ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Nuss-Nougat Pudding ^{52,58,59,592}
Samstag, 02.11.2024	Hackfleisch-Laucheintopf ^{12,52,58} und Brot ^{1,51,511,514}	Schnittbohneintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Rosinengrießpudding ^{2,5,10,12,51,511,52,58}
Sonntag, 03.11.2024	Kräuterbraten vom Schweinenacken ⁶¹ Ingwer-Möhren ¹² mit Kartoffelklöße	Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{12,51,511,54} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 04.11.2024	Bratwurst vom Schwein ^{16,60,61} mit Zwiebel-Kartoffelstampf, und Rotkohl ^{2,6,12} und Senf ⁶¹	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse ^{12,51,511,54} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Pfirsichkompott ²
Dienstag, 05.11.2024	Schnitzel vom Schwein in einer Champignon- Rahmsoße ^{12,51,511,515,52,57,58,60} dazu Röstiecken dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Gabel Spaghetti ^{51,511} in einer Käse-Lauch-Soße ^{12,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 06.11.2024	Königsberger Klopse ^{12,51,511,54,60} dazu Salzkartoffeln und rote Bete Salat ^{2,4}	Quarkauflauf ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Zimtcreme ^{12,52,58}
Donnerstag, 07.11.2024	Steckrübeneintopf ^{2,60} mit Suppenfleisch vom Rind	Nudelaufwurf mit Gemüse ^{1,12,51,511,52,54,58} in einer Kräuter- Käsesoße ^{12,51,511,52,58}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{12,52,58}
Freitag, 08.11.2024	Hering "Hausfrauen Art" ^{2,7,10,52,54,55,58} dazu Salzkartoffeln	Eierfrikassee mit ^{51,511,52,54,58,60} dazu Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 09.11.2024	Linseneintopf ⁶⁰ mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Linseneintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Mandarinencreme ^{12,52,58}
Sonntag, 10.11.2024	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße ^{2,52,58,63} dazu Salzkartoffeln	Gemüsereispfanne ¹² mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 11.11.2024	Frikadelle vom Schwein ^{12,51,511,515,54,57,60} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} Kohlrabigemüse ^{12,51,511,52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Germknödel Zweifarbig ^{51,511,52,57,58,59,591} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Birnenkompott
Dienstag, 12.11.2024	Rahmschnitzel vom Hähnchen ^{51,511,515,52,57,58,60} dazu Leipziger Allerlei ¹² mit Kartoffelstampf ^{2,12,13,52,58,63}	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin ^{1,12,52,54,58,60}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 13.11.2024	Nudeln ^{2,51,511} mit Bolognese Soße ⁶⁰ dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63} und Parmesan ^{1,52,54,58}	Spinat-Knuspermedaillon ^{1,12,51,511,512,52,54,58} mit Butterkartoffeln ¹² mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Nuss-Nougat Pudding ^{52,58,59,592}
Donnerstag, 14.11.2024	"Nürnberger Rostbratwurst" ² und Sauerkraut ¹² mit Kartoffelstampf ^{2,12,13,52,58,63} und Senf ⁶¹	Gemüselasagne ^{1,2,12,51,511,52,58}	Götterspeise ¹²
Freitag, 15.11.2024	Knusper Backfisch ^{51,511,55,61} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{51,511,54,61} dazu Remoulade ^{2,54,61}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} mit heißen Kirschen ^{2,5,10,12}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 16.11.2024	Ungarische Gulaschsuppe und Brot ^{1,51,511,514}	Kartoffel-Gemüseintopf ^{2,13,52,58,60,63} und Brot ^{1,51,511,514}	Grießflammerie ^{2,5,10,12,51,511,52,58}
Sonntag, 17.11.2024	Hähnchenbrust und Rahmsoße ^{51,511,515,52,57,58,60} dazu Rosmarinkartoffeln ² und Grüne Bohnen ¹²	Gnocchi-Pfanne mit Gemüse ^{12,54} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 18.11.2024	Currygeschnetzeltes vom Geflügel ^{2,51,511} Butterreis ¹²	Backofenkartoffel ^{52,58} mit Kräuterdipp ^{52,58} und dazu einen Karottensalat ^{2,4}	Fruchtcocktail ¹²
Dienstag, 19.11.2024	Schnitzel vom Schwein ^{51,511} mit einer Paprika-Gewürz Gurken-Soße ^{4,51,511,515,57,60} dazu Salzkartoffeln	Grießbrei ^{1,51,511,52,58} Zimt-Pflaumen	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 20.11.2024	Fleischkäse ^{1,2,12,16,51,511,515,57,60} mit Rahmwirsing ^{12,51,511,52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} mit Kräuterdipp ^{52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Cappuccinocreme ^{12,52,58}
Donnerstag, 21.11.2024	Chili con Carne dazu Reis	Gemüse Eintopf ⁶⁰ mit vegetarischen Maultaschen ^{51,511,54,60}	Birnenkompott
Freitag, 22.11.2024	Lachs-Lasagne mit Blattspinat ^{1,12,51,511,52,54,55,58,60} in einer Limetten-Hollandaise ^{2,52,54,58,60}	Apfelstrudel ^{51,511} Vanillesoße ^{1,12,52,58}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 23.11.2024	Hühnereintopf mit Nudeln ^{2,51,511,54,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Pichelsteiner Suppentopf ^{2,12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Kokosnußcreme ^{1,12,52,58}
Sonntag, 24.11.2024	Kohlroulade mit ^{51,511,61} Specksoße ^{1,2,12,51,511,515,57,60} mit Kartoffelstampf ^{2,12,13,52,58,63}	Gemüsequiche ^{1,12,51,511,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 25.11.2024	Hackbraten vom Schwein ^{2,12,51,511,515,57,60,61} dazu Salzkartoffeln und Grüne Bohnen ¹²	Quarkkeulchen ^{51,511,52,54,58} dazu Apfelmus ² und Vanillesoße ^{12,52,58}	Apfelkompott ²
Dienstag, 26.11.2024	Schnitzel mit Hollandaise ^{51,511,52,54,58,60} mit Blumenkohl dazu Petersilienkartoffeln ¹²	Gemüsebratling ^{51,511,54,60} Blumenkohl mit holländischer Soße ^{52,54,58,60} dazu Petersilienkartoffeln ¹²	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 27.11.2024	Sülze Hausmacher-Art mit ^{1,2,16,60,61} einer "Frankfurter grüne Soße", ^{2,4,12,52,54,58,61} dazu Salzkartoffeln	Gnocchi-Pfanne mit Gemüse ^{12,54} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60}	Grießpudding ^{51,511,52,58}
Donnerstag, 28.11.2024	Currywurst vom Schwein ^{2,8,16,60,61} mit Röstinchen dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Vegetarische Röstipizza ^{1,12,58} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Pudding mit Schokoladengeschmack ^{52,58}
Freitag, 29.11.2024	Knusper Backfisch ^{51,511,55,61} und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Rührei ⁵⁴ und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 30.11.2024	Erseneintopf ^{12,60} mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Erseneintopf ^{12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Stracciatellacreme ^{12,52,57,58}
Sonntag, 01.12.2024	Kasseler ^{1,2} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} mit Kartoffelstampf ^{2,12,13,52,58,63} und Sauerkraut ¹²	Waldpilz-Jägerpfanne ^{52,58} Serviettenknödel ^{2,51,511,52,54,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.