

MENÜPLAN

03.11.2025-14.11.2025

	Mittagessen	Allergien
Montag 03.11.2025	Zucchinicremesuppe	A,G,L
	Pasta mit Käsesauce 	A,C,G,L,M
	Menüsalat	
Dienstag 04.11.2025	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Kartoffel-Würstelgulasch 	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Mittwoch 05.11.2025	Suppentopf 	A,C,G,L
	Topfen Grieß-Auflauf 	A,C,G
	mit Kompott	
Donnerstag 06.11.2025	Kürbiscremesuppe	A,G,L
	Naturschnitzel mit Reis 	A,C,G,L,M
	Menüsalat	
Freitag 07.11.2025	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Kartoffelrösti mit Schnittlauch Dip 	A,C,G,L,M
	Menüsalat	
Montag 10.11.2025	Kartoffelcremesuppe	A,C,G,L
	TexMex Reispfanne  	A,C,G,L,M
	Menüsalat	
Dienstag 11.11.2025	Reissuppe	G,L
	Pasta mit Brokkolicreme 	A,C,G,L,M
	Menüsalat	
Mittwoch 12.11.2025	Buchstabensuppe 	A,C,G,L
	Hühnchen in Tomate Basilikumsauce mit Kartoffeln	A,C,G,L,M
	Menüsalat	
Donnerstag 13.11.2025	Gemüsecremesuppe mit Brot	A,C,G,L
	Scheiterhaufen 	A,C,G
	mit Apfelmus	
Freitag 14.11.2025	Klare Suppe mit Einlage	A,C,G,L
	Welsfilet in Kräutermantel mit Gemüseragout 	A,C,G,L,D
	Menüsalat	

*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Nüsse/Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw. Laktose	R	Weichtiere

Allergene Nachspeise	Kuchen	A,G,C
	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G

