






S P E I S E P L A N

27. Oktober 2025 – 02. November 2025

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Hähnchen Cordon Bleu mit Kartoffelspalten, Blattsalat Dessert		Suppe Kräuterknöpfe mit Zucchini- Paprikagemüse und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Basmatireis und Blattsalat Dessert		Suppe Gnocchipfanne mit Gorgonzolasoße und Blattsalat Dessert	
Mittwoch 	Suppe Hausgemachte Fleischküchle, mit grünen Bohnen und Rösti dazu Blattsalat Dessert		Suppe Nudeln mit Tomaten- Pestogemüse Dessert	
Donnerstag	Suppe Rindergulasch mit Spätzle und Gemüse Dessert		Suppe Ofenschlupfer mit Vanillesoße Dessert	
Freitag 	Suppe Fischfilet mit Kräutersoße und Salzkartoffeln Dessert		Suppe Vegetarisch gefüllter Paprika mit Tomatensoße, Rösti dazu Blattsalat Dessert	
Samstag Allerheiligen	Putenrollbraten mit Blaukraut und Krokette Dessert		Suppe Gemüsestrudel mit Krokette Dessert	
Sonntag	Suppe Rinderbratenbraten mit Bandnudeln und Speckbohnen Dessert		Suppe Bandnudeln mit Gemüseragout Dessert	

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Frank Scheck

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.

Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.