



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Mo 03.11.2025	Hähnchenpfanne mit Zwiebeln,Paprika,Schnittlauch dazu BIO-Bulgur und gemischter Salat (Eisberg,Gurke,Paprika),a		Milchreis mit Apfelmus dazu Saft,g,5		Szegediner Gulasch vom Schwein mit Zwiebeln,Sauerkraut dazu Salzkartoffeln,Obst,a,g				
Di 04.11.2025	Farfalle(Schleifennudeln) mit Champignon-Cremesoße und Schnittlauch dazu Tomatensalat,a,g		Süss saure Eier mit Speck,Zwiebeln und Schnittlauch dazu Püree süss saure Soße und Rohkostsalat,a,c,4,6		Grützblutwurst mit Sauerkraut und Speck dazu Salzkartoffeln,a,2,3,4,6				
Mi 05.11.2025	Vegetarische Kürbis-Cremesuppe(Hokaido) mit Kartoffeln,Zwiebeln und Wriezener Landbrot, Fruchtquark,a,nr		Spirelli mit Wurstgulasch(Jagdwurst vom Schwein),Tomatenmark dazu Joghurt,a,g,i,j,2,4,6		Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse dazu Rosenkohl mit braune Butter und Salzkartoffeln,a,g				
Do 06.11.2025	Fischpfanne mit Seelachswürfel,Zucchini,Brokkoli, Möhren und Dill dazu BIO-Couscous und Möhren-Rohkost,a,d	 	Rahmspinat mit Rührei und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln,a,g,c		Grillhaxe vom Schwein mit Zwiebeln Apfelrotkohl,Bratensoße dazu Salzkartoffeln,a,g,j				
Fr 07.11.2025	Vegetarischer Weisskohleintopf mit Wriezener Landbrot dazu Frischobst,a,nr		Schweinegulasch mit Gurke,Tomatenmark und Zwiebeln dazu Leipziger Allerlei mit Petersilie und Salzkartoffeln,a,g		Eierkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Dessert,a,g,c				
Mo 10.11.2025	Spirelli mit Tomatensoße und Tomatenwürfel,Basilikum dazu Frischobst,a,g		Möhrensuppe mit Kartoffeln und Petersilie Mettklösschen,Wriezener Landbrot, Pudding,a,g,c,nr		Geflügelleber mit Zwiebelringe Kartoffelpüree und Tomatensalat,a,g				
Di 11.11.2025	Bandnudeln mit Brokkoli-Käse-Soße dazu Naturjoghurt,Obst,a,g		Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln,a,g		Gulaschsuppe(Schweinefleisch) mit Gurke,Kartoffeln,Zwiebeln,Paprika und Tomatenmark,Brötchen und Dessert,a,g				
Mi 12.11.2025	Schollenfilet natur mit Zitro-Soße und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat,a,g,d		Grieß(Weichweizen Grieß) mit Erdbeeren dazu Saft,g		Schweinelachsschnitzel mit Blumenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln,a,g				
Do 13.11.2025	Putengulasch mit Zwiebeln,Thymian, Erbsengemüse mit Petersilie dazu VK Spirelli,Frischobst,a,g		Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln,Möhren, Bohnenkraut und Fleischeinlage dazu Wriezener Landbrot und Pudding,a,g,nr		Schweineroulade mit Rotkohl, Speck und Zwiebeln dazu Bratensoße und Salzkartoffeln,a,g,i,j,4,6				
Fr 14.11.2025	Kohlrabieintopf mit Petersilie dazu Wriezener Landbrot,Fruchtquark,a,g,nr		Königsberger Klopse mit Möhrchen, Petersilie und Kapernsoße dazu Salzkartoffeln,a,g		Hausgemachte Soljanka mit Paprika,Gurke, Zwiebeln,Jagdwurst und Tomatenmark dazu Brötchen und Dessert,a,g,c,i,j,2,4,6				
Mo 17.11.2025	Hühnerfrikassee mit Spargel,Champignons,Kapern und Mettklösschen dazu BIO-VK Reis und Frischobst,a,g,c		Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße dazu Fruchtjoghurt,a,g		Eisbein gepöckelt mit Zwiebeln,Thymian Majoran und Sauerkraut(Speck und Zwiebeln) dazu Salzkartoffeln,2,4,5				
Di 18.11.2025	Vegetarische Gemüsesuppe mit Erbsen, Porree,Sellerie,Möhren und Buchstaben(Teigware) Wriezener Landbrot,Frischobst,a,nr		Spirelli Bolognese mit Tomatenwürfel,Basilikum, Schweinehackfleisch und Zwiebeln dazu Obst,a,g		Bauernroulade(Schweinehack)mit Zwiebeln und Paprika dazu Butterbohnen mit braune Butter und Salzkartoffeln,a,g,j				
Mi 19.11.2025	Gnocchi(Pasta) in Tomaten-Paprika-Soße mit Tomatenmark und Basilikum dazu Frischobst,a,g		Hühnerbrühsuppe mit Suppengrün,Petersilie, Sternchen und Hühnerfleisch dazu Wriezener Lanbrot und Dessert,a,g,nr		Thüringer Rostbratwurst mit Leipziger Allerlei und Petersilie dazu Senf-Curry-Soße und Salzkartoffeln,a,g,i,j,5				
Do 20.11.2025	Alaska Seelachsfilet natur Kräutersoße, Salzkartoffeln,Möhren-Weißkohl-Rohkost,a,g,d		Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Kompott,g		Kasseler Kotelett mit Porree Gemüse und brauner Butter,dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g,2,4,6				

----- Fortsetzung auf der Rückseite -----



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Fr 21.11.2025	Schupfnudeln mit Blattspinat in Käse-Soße dazu Rotkohl-Rohkost,a,g		Hackfleischpfanne mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln und geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln,Joghurt,a,g		Röster mit Champignon - Sahne-Soße und Petersilie dazu Nackensteak,a,g				
Mo 24.11.2025	Chinanudeln mit Wok Gemüse (Karotten,Porree,Paprika,Bambus) Hähnchenbrust natur,Naturquark,a,g		Eierfrikassee mit Möhren,Erbsen,Spargel, Schnittlauch und Kartoffelpüree dazu Kompott,a,g,c		Lachsfilet (Fisch)natur mit Brokkoli und brauner Butter,Zitronensoße dazu Salzkartoffeln				
Di 25.11.2025	Backfisch paniert mit Salzkartoffeln Zitronensoße dazu Tomatensalat,a,g,d		Grieß(Weichweizengrieß) mit Kirschen dazu Saft,g		Gyrospfanne mit Schweinefleischstreifen,Zwiebeln und Mischpilze dazu Spätzle,Dessert,a,g,c				
Mi 26.11.2025	Tomatensuppe mit Tomatenwürfel,Tomatenmark, Basilikum,Brokkoli,Erbsen,Karotten Porree und VK Reis dazu Frischobst,		Kasseler Braten mit Zwiebeln und Thymian dazu bayrisch Kraut mit Speck und Salzkartoffeln,a,g,2,6		Pizza Fleischkäse mit Prinzeßbohnen und brauner Butter dazu Bratensoße mit Zwiebeln und Salzkartoffeln,a,g,2,4,6				
Do 27.11.2025	Gemüsesuppe mit Tortellini,Sellerie, Möhren,Porree,Petersilie dazu Wriezener Landbrot,Fruchtquark,a,g,nr		Spirelli mit Tomatensoße,Tomatenwürfel, Tomatenmark,Basilikum dazu Jägerschnitzel,a,g,2,4,6		Kohlroulade gefüllt mit Schweinehack und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln,Bratensoße mit geschmortem Weißkohl,BIO-Banane	 			
Fr 28.11.2025	Kräuterquark mit Petersilie,Dill, Schnittlauch und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat,g		Kartoffelsuppe mit Porree,Sellerie,Möhrrchen, Zwiebeln,Speck,Schnittlauch und Bockwurst dazu Joghurt,g,i,j,2,4,6		Sauerbraten(falsches Filet vom Rind) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße,a,g,c,5				

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Achtung!!! Menüwahl bitte nur in diesen Kästchen ankreuzen

1.mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Phosphat; 5. mit Süßungsmittel; 6. mit Antioxidationsmittel; 7. mit Nitritpökelsalz; **Marktgerechte Änderungen vorbehalten! enthält:** a-Weizen,nr-Roggen, b-Gerste,c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Sulfit, m-Lupine, n-Weichtiere, **Ab- und Zubestellungen täglich bitte bis 7.30 Uhr!**

Alle Menüs und Zusatzangebote A-C 7,00 €Tägliche Änderungen vorbehalten



Menüs enthalten Komponenten in Bioqualität

- Bio =
- Vegetarisch =
- Hühnerfleisch =
- Rindfleisch =
- Schweinefleisch =
- Fisch =

Zusätzlich täglich im Angebot:	
A:Frischer Salat/Dressing/Thunfisch,g,d	7,00 €
B:Bauernfrühstück,Gewürzgurke/3,6,8,c,	7,00 €
C:Schnitzel/Kartoffelsalat/2,5,8,a,c,,i,j	7,00 €

Kd.:

