



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Mo 02.11.2026	Hähnchenpfanne mit Paprika, Erbsen Zwiebeln und Schnittlauch dazu BIO-Bulgur, Obst, a		Grieß (Weichweizengrieß) mit Kirschen, Orangensaft, g		Szegediner Schweinegulasch mit Zwiebeln und Sauerkraut, Salzkartoffeln, Dessert, a, g				
Di 03.11.2026	Farfalle (Schleifennudeln) mit Champignons, Rahm-Soße, Schnittlauch) Tomatensalat mit Basilikum, Obst, a, g		Hackfleischpfanne mit Zwiebeln und geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln, Kompott, a, g		Lachsfilet (rotfleischig) mit Romanesco und braune Butter dazu Salzkartoffeln, Butter-Zitronensoße, g, c, d				
Mi 04.11.2026	Alaska Seelachsfilet natur mit Bohnengemüse, Zitronensoße und Salzkartoffeln, Möhren-Weißkohl Salat, a, d		Rahmspinat mit Rührei und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, a, g, c		Rindfleisch (falsches Filet) gekocht mit Gurkenwürfel und Zwiebeln mit Salzkartoffeln und Merrettichsoße, rote Bete, a, g, 2, 5				
Do 05.11.2026	Vegetarische Möhrensuppe mit vegetarischen Bällchen, VK Brot; Naturjoghurt, a, g, nr		Schweinelachsschnitzel mit Blumenkohl und braune Butter, Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g		Hähnchenroulade mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Geflügelsoße, a, g				
Fr 06.11.2026	Gnocchi in Tomaten-Paprika-Rahm-Soße dazu Fruchtquark, Obst, a, g		Königsberger Klopse mit Möhrchen und Petersilie dazu Salzkartoffeln, Kapernsoße, a, g		Grillfilet Tomate-Kräuter mit Romanesco Gemüse und braune Butter, Salzkartoffeln, Tomaten-Zitronen-Soße, a, g, d				
Mo 09.11.2026	Putengulasch mit Zwiebeln, Champignons dazu Reisnudeln, Gurkensalat, a,		Eierfrikassee mit Erbsen, Spargel, Möhren und Schnittlauch dazu Kartoffelpüree Kompott, a, g, c		Eisbein gepökelt mit Zwiebeln, Lorbeer und Thymian dazu Sauerkraut mit Speck, Salzkartoffeln und Brühe, 2, 4, 5, 6				
Di 10.11.2026	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Porree, Sellerie, Möhrchen und Schnittlauch dazu VK Brot, Fruchtquark, a, g, nr		Spirelli mit Wurstgulasch (Jagdwurstwürfel) und Tomatenmark, Joghurt, a, g, i, 2, 4, 6		Kasselerkotelett mit Porreegemüse und braune Butter dazu Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g, 2, 6				
Mi 11.11.2026	Tortellini gefüllt mit Spinat und Käse in Kräuter-Rahmsoße, Obst, a, g		Schweinegulasch mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomatenmark dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, a, g		Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck und Schnittlauch dazu Brathering, a, d, 2, 4, 6				
Do 12.11.2026	Alaska Seelachsfilet paniert dazu BIO-VK Reis Erbsengemüse mit Petersilie und Dillsoße, Naturjoghurt, a, g, d		Milchreis mit Apfelmus, Zimt/Zucker dazu Orangensaft, g, 6		Pizza Leberkäse mit Edamer und Paprika dazu Schwenkbohnen mit Speck, Bratensoße und Salzkartoffeln, a, g, 2, 4, 6				
Fr 13.11.2026	Vegetarischer Weißkohleintopf dazu VK Brot, Obst, a, nr		Süß saure Eier, Kartoffelpüree, (Speck, Zwiebeln und Schnittlauch) mit einer süß sauren Soße dazu Rohkostsalat, a, c, 2, 4, 6		Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, saure Gurke, Champis und Paprika dazu Bäckerschrippe und Dessert, a, g				
Mo 16.11.2026	Vegetarischer Gemüsepfanne mit Paprikastreifen, Zwiebelscheiben, Champis und Vegeta Klösschen dazu VK Spirelli, Tomatensalat, a, g		Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhrchen, Bohnenkraut und Fleischeinlage dazu VK Brot, Pudding, a, g, nr		Dicke Rippe vom Schwein (Zwiebeln, Thymian) und Sauerkraut mit Speck dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, 2, 4, 6				
Di 17.11.2026	Schollenfilet natur mit BIO-Couscous Möhrchen mit Petersilie, Dill-Soße dazu Rotkohl-Rohkost, a, d		Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße dazu Kompott, a, g		Hähnchenleber mit Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Tomatensalat, a, g				
Mi 18.11.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champis, Suppenklösschen, Kapern (Kinder Erbsen und Möhren) dazu Salzkartoffeln, Obst, a, g		Kräuterquark mit Sahne, Dill, Petersilie und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, Pudding, a, g		Gefüllte Kohlroulade mit Schweinehackfleisch und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln, geschmorter Weißkohl mit Zwiebeln, Bratensoße, a, g				
Do 19.11.2026	Vegetarische Gemüsesuppe (Porree, Möhren, Sellerie) mit Buchstaben (Eierteigware), Petersilie, VK Brot, Fruchtquark, a, nr		Spirelli mit Jägerschnitzel, Tomatensoße (Tomatenwürfel, Basilikum, Tomatenmark) a, 2, 4, 5, 6		Spätzle mit Kasselerpfanne (Zwiebeln, Ananas und Kasselerstücke) dazu BIO-Banane, a, g, c, 2, 4, 5, 6, 7				

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



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Fr 20.11.2026	Bratkartoffeln mit Schnittlauch und Zwiebeln dazu Schokosuppe, Farmermix (Möhren, Sellerie, Porree)g		Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch dazu Bockwurst, Dessert, a, g, i, j, 2, 4, 6		Sauerbraten (falsches Filet vom Rind), Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Bratensoße, a, g, 5				
Mo 23.11.2026	VK Spirell mit Brokkoli-Käse-Soße dazu Fruchtquark, a, g		Kasselerbraten mit Zwiebeln und Thymian Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g, 2, 4, 6		Hausgemachte Soljanka mit Jagdwurststreifen, Zwiebelscheiben, Paprika, Gewürzgurke, Tomatenmark, Dill, Bäckerschrippe, Dessert, a, g, 2, 4, 6				
Di 24.11.2026	Pangasiusfilet natur mit Zitronensoße und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfel-Rohkost, a, d		Milchnudeln mit Gabelspaghetti und Vanille-Puddingpulver, Milchpulver, dazu Kompott, a, g		Schweinekotelett mit Prinzeßbohnen und brauner Butter dazu Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g				
Mi 25.11.2026	Vegetarische Blumenkohlsuppe mit VK Brot und Obst, a, nr		Hähnchenkeule mit Rosenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln, Geflügelsöße, a, g		Hefeklöße mit Blaubeeren dazu Dessert, a, g, c				
Do 26.11.2026	Hähnchenbrust natur mit Nudelreis und Mischgemüse mit Petersilie dazu Kräutersoße, Weißkohlrohkost, a		Thüringer Rostbratwurst mit Leipziger Allerlei und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, i, j		Erbsensuppe mit Suppengrün dazu Bockwurst, VK Brot; Dessert, a, g, nr, 2, 4, 6				
Fr 27.11.2026	Spirelli mit Tomatensoße (Tomatenwürfel, Basilikum, Tomatenmark) Obst, a, g		Hühnerbrühsuppe mit Suppengrün und Hühnerfleisch, Petersilie, Buchstaben, VK Brot; Dessert, a, g, nr		Paprikaschote gefüllt mit Schweinehackfleisch und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln, Balkangemüse mit Petersilie und Bratensoße mit				
Mo 30.11.2026	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) mit Spätzle und Petersiliensoße, Gurken-Tomatensalat, a, g, c		Hähnchen-Dinos mit Salzkartoffeln Mischgemüse und Petersilie dazu Geflügelsöße, a, g, 6		Grillhaxe vom Schwein mit Rosenkohl und braune Butter, Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g				

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 7,50 € Tägliche Änderungen vorbehalten



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



Menüs enthalten Komponenten in Bioqualität

Zusätzlich täglich im Angebot:

A: Frischer Salat/Dressing/Ei, g, c	7,50 €
B: Bauernfrühstück, Gewürzgurke/3, 6, 8, c	7,50 €
C: Schnitzel/Kartoffelsalat/2, 5, 8, a, c, i, j	7,50 €

Kd.: