

Speiseplan 09.11. - 13.11.2026

KW 46	Tagesgericht	Vegetarisch
Mo 9.11.	Schwäbische Maultaschen mit Rind erhackt gefüllt, in der Rinderbrühe Sellerie, Karotten, Lauch (A, C, D, G1) Apfelmus (3) 	Karottensuppe mit Rahm verfeinert Karotte, Zwiebel, Pastinake, Petersilienwurzel, Sellerie (C, D, M) Oma's Kaiserschmarrn (A, G1, M) Apfelmus (3) 
Di 10.11.	Schnitzel "Wiener Art" von der Landhof- Putenbrust (A, C, D, G1, M) dazu einen Kartoffel-Gurkensalat (C, D) Obst 	Hausmacher-Eierspätzle (A, G1, I) mit einer bayrischen Rahmsoße (C, D, M) Karottensticks Obst 
Mi 11.11.	Gurkenrahmsalat (C, D, M) Pasta "Spirelli" (G1) Tomaten-Thunfisch-Linsenragout Zwiebel, Sellerie (C, D, F, M) Fruchtjoghurt (M) 	Gurkenrahmsalat (C, D, M) Kartoffel-Cordon Bleu mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung (M) dazu eine rote Paprikasoße Zwiebel, Karotte, Sellerie (C, D) Fruchtjoghurt (M) 
Do 12.11.	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Kräftiger Currywurst Eintopf von der Pute in einer Paprika-Currysoße Sellerie, Tomate, Paprika dazu eine Bäckersemmel (G1) 	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Käsenockerl "Almöhi" feine Semmel nockerl mit Käse angemacht (A, D, G1, M) mit einer Tomatenrahmsoße Zwiebeln, Karotte, Sellerie (C, D, M) 
Fr 13.11.	Seelachs Bordelaise (G1, F) mit leichter Zitronensoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D, M) und Bauern-Kartoffeln Kirschquark (M) 	

 = Rind,  = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Fisch

3 = Antioxidationsmittel, A = Eier, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, I = Soja, M = Milch

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

