



Speiseplan vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

Menü 1

Menü 2

Montag
16.11.2026

Hacksteak aus in feiner Bratensoße, mit
Bohngengemüse und Salzkartoffeln ^{3,7,E,G1,G11,Se}



Süßkartoffelcurry mit roten Paprikastreifen,
Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln,
abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Basmati-Reis



Dienstag
17.11.2026

Schlemmerteller zarte Hähnchenbrustfiletstücke
in feiner Gemüsesoße mit Karottenstreifen,
Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebly-Weizen
^{G1,G11,La}



Zucchini/ Kicherebsenpfanne in fruchtiger
Tomatensoße, dazu Ebly - Weizen ^{G1,G11}



Mittwoch
18.11.2026

Schnitzel Altbayrischer Art Schnitzel mit
Meerrettich-Senf-Panade garniert mit
Röstzwiebeln und Käse, dazu Serviertenknödel in
Pilzrahmsoße ^{E,G1,G11,La,Se,Sf}



Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, in Fruchtige
Tomatensoße ,garniert mit Käse ^{E,G1,G11,La,Se}



Donnerstag
19.11.2026

Hähnchenschnitzel " Cordon bleu Pusta Style "
mit Käse überbacken, dazu Parikarahmsoße und
gebackene Kartoffeln ^{7,G1,G11,La,Se}



Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{E,G1,G11,La}



Freitag
20.11.2026

Kabeljauschnitte " Florentin " mit
Kräutertopping, auf feinem Blattspinat, verfeinert
mit Sauerrahm und Käse, dazu Salzkartoffeln ^{F,La}



Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße, mit
Broccoli und Kartoffelpüree ^{E,G1,G11,La,Se}



Samstag
21.11.2026

Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfel,
Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und
Sellrie ^{Se}



Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter- Frischkäse,
dazu Grillgemüse und Tomaten- Kräuter- Sugo ^{La}



Sonntag
22.11.2026

Rinderschmorbraten in feiner Bratensoße, mit
Möhren und Salzkartoffel ^{Se}



Hähnchenbrust in feiner Balsamicosoße, dazu
geschmortes Gemüse und Bandnudeln ^{E,G1,G11,Se,Sf}

