

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
<b>Montag</b> <b>03.11.2025</b>	<p>Guten Appetit!</p> <p>1(W) z/8BE</p>	<p><b>Putenschnitzel „Balkan Art“ *</b> in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis</p> <p>1(W) z/8BE</p>	<p><b>Schweinegulasch</b> in Sauce, dazu BIO-Erbsen und Spiralnudeln</p> <p>1(W) a/8BE</p>	<p><b>Blumenkohl im Backteig *</b> mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 7,5E</p>
<b>Dienstag</b> <b>04.11.2025</b>	<p><b>Veg. „Pytt i Panna“ *</b> Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete</p> <p>3 h/6,5BE</p>	<p><b>„Cordon bleu“</b> mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/4BE</p>	<p>Guten Appetit!</p> <p>1(W),6 6BE</p>	<p><b>Asiatische Bratnudelpfanne *</b> mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce</p> <p>1(W),6 6BE</p>
<b>Mittwoch</b> <b>05.11.2025</b>	<p><b>Deftige Erbsensuppe</b> mit einer Bockwurst</p> <p>9 b/c/3BE</p>	<p>Guten Appetit!</p> <p>1(W),6 a/z/5,5BE</p>	<p><b>Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ *</b> in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	<p><b>Veganes Gulasch *</b> mit Soja-Schnitzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße</p> <p>1(W),6 a/z/5,5BE</p>
<b>Donnerstag</b> <b>06.11.2025</b>	<p><b>BIO-Spaghetti „Bolognese“ *</b> mit Rinderhackfleischsauce</p> <p>1(W) 8,5BE</p>	<p><b>Grobe Bratwurst</b> mit Sauce, dazu Weißkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 a/4BE</p>	<p>Guten Appetit!</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	<p><b>3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ *</b> dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
<b>Freitag</b> <b>07.11.2025</b>	<p>Guten Appetit!</p> <p>7 b/c/4,5BE</p>	<p><b>„Schnüsch“</b> Norddeutscher Eintopf mit dicken &amp; grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	<p><b>Putengeschnitzeltes mit Gemüse *</b> in heller Sauce, dazu Kartoffeln</p> <p>3,7 2,5BE</p>	<p><b>Kartoffel-Gemüsegratin *</b> mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken</p>

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

**\*Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), **1** = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, **2** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, **3** = Eier und Erzeugnisse daraus, **4** = Fische und Erzeugnisse daraus, **5** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **6** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, **7** = Milch und Erzeugnisse daraus, **8** = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, **9** = Sellerie und Erzeugnisse daraus, **10** = Senf und Erzeugnisse daraus, **11** = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **12** = Schwefeldioxid und Sulfite, **13** = Lupinen und Erzeugnisse daraus, **14** = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 10.11.2025	3 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus  1(W),3,7 c/6,5BE	Guten Appetit!  	Hackbraten in brauner Sauce mit BIO-Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),10 a/3,5BE	Grünkohl-Hanf- Bratling * in Kräuter-Senfsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln  1(W),3,7,10 5BE
Dienstag 11.11.2025	"Bergsteigers Kartoffelgratin" * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelschei- ben und gratiniertem Käse  1(W),7,12 b/c/e/3BE	Guten Appetit!  	Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln  1(W),3,7,9 a/3,5BE	Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce  1(W) 9BE
Mittwoch 12.11.2025	Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W),3 a/z/4,5BE	Guten Appetit!  	"Bremer Hühnersuppe" * mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7,9 4BE	Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber- ginen und frittierte Kartoffelwürfel  7 3,5BE
Donnerstag 13.11.2025	Bauernschnitzel (paniert) mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln  1(W) a/b/c/4BE	Guten Appetit!  	Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis  1(W),7,12 b/c/e/6BE	Gemüseravioli in Tomatensauce mit Mais und Erbsen  1(W),3,7 9BE
Freitag 14.11.2025	"Münsterländer Wirsingeintopf" mit Kartoffelwürfel und Mettwurst- scheiben  7 b/c/3BE	Guten Appetit!  	Gedünstetes Seelachsfilet * mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und ein Eisbergsalat  1(W),3,4,7 3BE	1 Chinaschnitte „Hong-Kong" * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis  1(W),9,10 z/9BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

**\*Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff", b = „mit Konservierungsstoff", c = „mit Antioxidationsmittel", d = mit „Geschmacksverstärker", e = „geschwefelt", f = „geschwärzt", g = „gewachst", h = „mit Süßungsmittel(n)", i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle", j = „mit Phosphat", k = „coffeinhaltig", l = „chinhaltig", z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), **1** = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, **2** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, **3** = Eier und Erzeugnisse daraus, **4** = Fische und Erzeugnisse daraus, **5** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **6** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, **7** = Milch und Erzeugnisse daraus, **8** = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, **9** = Sellerie und Erzeugnisse daraus, **10** = Senf und Erzeugnisse daraus, **11** = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **12** = Schwefeldioxid und Sulfite, **13** = Lupinen und Erzeugnisse daraus, **14** = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 17.11.2025	Hack-Lauch-Pfanne * mit Rindfleisch und Sahne, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 5BE	Guten Appetit!  1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelstampf  1(W) a/3BE	Spaghetti "Arrabiata" * fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter  1(W) 8,5BE
Dienstag 18.11.2025	„Köttbullar“ * 4 Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W,H),3,7 a/5BE	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	Guten Appetit!  1(W),6 b/6,5BE	Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark  1(W,G),6 3,5BE
Mittwoch 19.11.2025	"Verrücktes Sauerkraut" mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf  1(W),3,7 7BE	Guten Appetit!  1(W),3,7 b/c/3,5BE	Wokgemüse mit Hühnchen * mit Paprika, gestiftelte Möhren und Broccoli in Sojasauce, dazu Naturreis  1(W),6 b/6,5BE	"Gnocchi ai quattro formaggi" * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce  1(W),3,7 8BE
Donnerstag 20.11.2025	Guten Appetit!  1(W),3,7 b/c/3,5BE	Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln  1(W),3,7 b/c/3,5BE	Frischer vegetarischer Möhreneintopf * mit Sojahack  7,6 2BE	BIO-Vollkorn- rigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse  1(W),3,7 6BE
Freitag 21.11.2025	Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelhackfleisch- bällchen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage, dazu Kaiserbrötchen  1(W),7 6BE	Gebratenes Schellfischfilet * dazu Currysauce, BIO-Broccoli und Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 3,5BE	Guten Appetit!  1(W),3,7 a/3BE	Steckrüben- Kartoffelauflauf * mit Zwiebeln, Sesam, Apfelwürfel, Muskat, Majoran, Sahne mit Käse überbacken  1(W),3,7,11 4BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

**\*Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 24.11.2025	Guten Appetit!	1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln	Kohlrabieintopf mit Fleischseinlage	2 Sesam-Karotten-Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu BIO-Erbsen und Kartoffeln
		1(W),9,10 a/j/3,5BE	7 2,5BE	1(W),3,7,11 6,5BE
Dienstag 25.11.2025	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln	Deftiger Steckerübeneintopf mit Speck, Petersilie, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben	Guten Appetit!	Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce
	1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	7 b/c/2,5BE		1(W),3,7 d/7,5BE
Mittwoch 26.11.2025	Guten Appetit!	Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis	Schweineragout mit Kartoffeln und Möhrensalat	„Tant Tinis Grünkohleintopf“ * mit Kartoffelwürfeln
		1(W),6 a/7BE	1(W) a/b/c/z/3,5BE	1(H),10 b/c/2,5BE
Donnerstag 27.11.2025	„Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup-sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat	Gegrilltes Putenfilet * mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln	Guten Appetit!	Farfalle mit Spinat-Erdnuss-Sauce * mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat
	7 b/c/j/z/3,5BE	1(W),3,7 b/c/3BE		1(W),3,5,7 6,5BE
Freitag 28.11.2025	Schinken-Ei-Nudelgratin dazu Käsesauce	Guten Appetit!	Gedünstetes Seehechtfilet * mit Weißer Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Rote-Linsen-Kokos-Suppe * mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen
	1(W),3,7 b/c/j/8,5BE		1(W),3,4,7 5BE	1(W) 10BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

**\*Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.