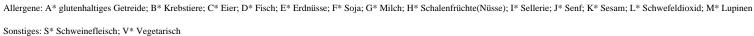
Kalenderwoche 43 Version: mes

Mittagessen	Montag, 20.10.2025	Dienstag, 21.10.2025	Mittwoch, 22.10.2025	Donnerstag, 23.10.2025	Freitag, 24.10.2025	Samstag, 25.10.2025	Sonntag, 26.10.2025
Suppe	Rinderbrühe mit Lebernockerl	Kalbfleischcremesuppe <sub>G</sub>	Hühnerbouillon mit Eierstich	Kohlrabicremesuppe <sub>G</sub>	Gemüsebouillon mit Schöberl	${\bf Kichererbsen suppe}_{{\rm F,I,H4}}$	Kraftbrühe mit Lebernockerl
Menü I Vollkost	Bergkäsenocken auf Rahmspitzkohl G dazu geröstete Kürbiskerne AJ.K.F	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Butterkartoffeln G	Mehlspeisenteller auf Vanillesoße G dazu Kompott	Chilli con Carne mit Sauerrahm und Fladenbrot dazu Blattsalat C.G.I.J	Gebratener Reis 2,4,8 mit Ei und Gemüse dazu süß-saure Soße	Gebackene  Milzwurst auf Bratensoße dazu Kartoffel-Endiviensalat	Sauerbraten in Bratensoße L dazu Blaukraut und Kartoffelknödel L2, 2, 8, 9
Menü II Leichte Vollkost	Hähnchenfilet in süß-saurer Asia-Gemüsesoße dazu Basmatireis	Hirtenpfanne mit Gemüse dazu Kräuterdip und Tomatensalat	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Gemüse dazu eine Semmel	Truthahn Rahmcurry mit Gemüse und Reis	Lachsfilet mit Rahmfenchel und saurem Kartoffelgemüse G,LAS,L	Muschelnudeln mit Gemüserahmsoße und Parmesankäse dazu Feldsalat  1	Bandnudeln mit Kürbisragout und Parmesankäse dazu gemischter Salat ELJ
Menü III	Gebackene Grießschnitten  mit Zimtsoße und Zwetschgenröster L	Grießschmarrn  H3,G,A1,C  mit Mandeln und Rosinen  an Kirschsoße  dazu Kompott	Schupfnudelpfanne mit gebratenem Gemüse und Kerbelsoße	Rührei <sub>G,C</sub> mit Rahmspinat <sub>G</sub> und Butterkartoffeln <sub>G</sub>	Spinatpfannkuchen mit Käsesoße und Würfelkartoffeln dazu Salat  1	Quarkkeulchen mit Fruchtsoße L und Kompott	Risotto aus Gerste mit gebratenen Champignons und Salat 8,9 CLJ
Nachtisch	Apfel	<b>Fruchtjoghurt</b> <sub>G</sub>	<b>Mango-Buttermilchdessert</b> <sub>G</sub>	Kiwi	Fruchtjoghurt <sub>G</sub>	Frischer Fruchtsalat	Schokopudding A6
			Abe	ndessen			
Passiert	Schweinebraten auf Bratensoße mit Wirsinggemüse und Spätzle ALC.G	Zartes Hühnerfrikassee  9 mit Erbsen- Karottengemüse und Reis E.C.  E.C.	Fleischkäse auf Rahmspinat dazu  Kartoffelpüree	Nudeln mit Tomatensoße und Ratatouillegemüse C.G	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree	Topfenknödel 9 auf Rumsoße 8 dazu Himbeermus	Geflügelbraten auf Bratensoße mit <sup>C.G.A</sup> Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelpüree <sup>C.G.</sup> G
Abendessen	Bayerischer S Wurstsalat dazu Radieserl Brot und Butter A,F,G	8 Würziger Romadur Gelbwurst Smit Karottensalat GelJwurst AF,G	Ger. Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur Brot und Butter A,F,G	2,3,4,9 Kaiserfleisch s und Bergkäse G 8,9 mit Gemüsesalat CG,J,J Brot und Butter A,F,G	8 Maasdammer Käse G und Backschinken J.G.C.H.S mit Rote Beete-Garnitur 1. 8. 9 Brot und Butter A.F.G	Nudelsalat 8,9 mit Schinken und Gemüse dazu Tomatenecken Brot und Butter A,F,G	Weißer Presssack mit Senf und Perlzwiebeln Brot und Butter A,F,G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C,A1,G,M,H,F,E	Käse Sahnetorte	Gedeckter Apfelkuchen E,H,F,C,A1,G	Erdbeer Sahneschnitte C,E,A1,M,G,H,F	<b>Eierlikörtorte</b> C,A1,G	<b>Donauwelle</b> G,H,F,C,A1	Tiramisu Savoiardi

## Wir wünschen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1\* Süßungsmittel; 2\* konserviert; 3\* Phosphat; 4\* Geschmacksverstärker; 5\* Milcheiweiß; 6\* gewachst; 7\* Säuerungsmittel; 8\* Farbstoff; 9\* Antioxidationsmittel





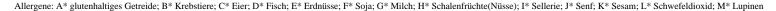


Kalenderwoche 44

Mittagessen	Montag, 27.10.2025	Dienstag, 28.10.2025	Mittwoch, 29.10.2025	Donnerstag, 30.10.2025	Freitag, 31.10.2025	Samstag, 01.11.2025	Sonntag, 02.11.2025
Suppe	<b>Blumenkohlrahmsuppe</b> <sub>G</sub>	Kraftbrühe mit Brätstrudel	Kürbiscremesuppe G	Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	${\color{red} \textbf{Schwarzwurzelsuppe}}_{G,I}$	Zwiebelsuppe mit Croutons	Pastinakencremesuppe G,I
Menü I Vollkost	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Röstinchen und Salat	Kasslerhals 2,9 auf Kümmelsoße mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	Frische Leberwürste auf Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Zwetschgenpavesen auf Rumsoße 8 dazu Kompott	Hirschgulasch L mit Blaukraut und Semmelknödel Al,C,G dazu Preiselbeerbirne	Vegetarisches Cevapcici mit Zaziki G dazu Djuvec-Reis und Gurkensalat	Vegetarische Krautwickerl in Tomaten-Basilikumsoße dazu Kartoffeln
Menü II Leichte Vollkost	Rote Bete Knödel mit Parmesankäse auf Frischkäse-Gemüsesoße	Gnocchi in Tomatensoße mit Parmesankäse und Blattsalat  8.9  G C.I.J	Putenrollbraten auf Rahmsoße mit Spätzle und Salat C.G.I.J	Gesottene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln	Lachsfilet mit Senfkurste auf Karotten- Kürbisrahmragout dazu Wildreis Al,G	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffeln und Rote Beete Salat	Rinderbäckchen in Rotweinsoße mit Kartoffelgratin und Salat C.J.
Menü III	Apfelkücherl E.F.H.L.M.AI,C.G auf Rumsoße G dazu Kompott	Orientalischer Kichererbseneintopf dazu Fladenbrot Al	Bunter Gemüseteller an Sauce Bernaise dazu Reis G	Tiroler Schluzkrapfen A2,A1,C,G in Salbeibutter mit Parmesankäse und Salat 1	Grießauflauf mit Kirschen auf Nußsoße dazu Kompott	Apfelmaultasche auf Vanillesoße dazu Kompott	Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu Reis
Nachtisch	Trauben	<b>Fruchtjoghurt</b> <sub>G</sub>	Nougatpudding <sub>G,H1</sub>	Mandarine	<b>Fruchtjoghurt</b> G	Frischer Fruchtsalat	Grießpudding Al,G
			Abe	ndessen			
Passiert	Kalbsrahmbraten mit Rosenkohl- Stürbisgemüse und Spätzle Al,C,G	Fränkische Bratwurst 3,9 auf Bratensoße mit Karottengemüse und Erbsenpüree G	Wiener Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  und Apfelmus	Putenschnitzel auf Currysoße mit Currygemüse und Reis F.C	Rindfleischpflanzerl auf Bratensoße <sup>C,G,A1,J</sup> mit Erbsengemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>C,G</sup>	Lachfilet auf Dillsoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Currygemüse auf Currysoße dazu Reis
Abendessen	Edamer Käse und Ansbacher Wurst J.S mit Selleriesalat C.J. Brot und Butter A.F.G	Putenbierschinken und Tilsiter Käse mit Senfgurken Brot und Butter  A,F,G	Lachsschinken und Kräuter-Frischkäse G mit Selleriesalat Brot und Butter A,F,G	Zillertaler Käse und Krakauer Wurst s mit Salatgarnitur G-G,J,J Brot und Butter A,F,G	Bunter Käseteller mit Rauchkäse dazu Trauben Brot und Butter	2,9 Putensalami und Paprika-Käse mit Mixed Pickles Brot und Butter A,F,G	Emmentaler und Geflügeljagdwurst  2.4,7,9 mit Apfel-Karottensalat 8,9 Brot und Butter A,F,G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C,A1,G,M,H,F,E	Käsesahne Torte	Gedeckter Apfelkuchen E,H,F,C,A1,G	Erdbeer Sahneschnitte C,E,A1,M,G,H,F	<b>Eierlikörtorte</b> C,A1,G	<b>Donauwelle</b> G,H,F,C,A1	Tiramisu Savoiardi

## Wir wünschen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1\* Süßungsmittel; 2\* konserviert; 3\* Phosphat; 4\* Geschmacksverstärker; 5\* Milcheiweiß; 6\* gewachst; 7\* Säuerungsmittel; 8\* Farbstoff; 9\* Antioxidationsmittel





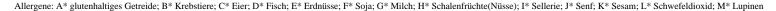
Version: mes

Kalenderwoche 45 Version: mes

Mittagessen	Montag, 03.11.2025	Dienstag, 04.11.2025	Mittwoch, 05.11.2025	Donnerstag, 06.11.2025	Freitag, 07.11.2025	Samstag, 08.11.2025	Sonntag, 09.11.2025
Suppe	Kraftbrühe mit Markklößchen	Karottencremesuppe G	Graupensuppe mit Gemüsewürfel	Kraftbrühe mit Suppenmaultaschen	<b>Maronencremesuppe</b> <sub>G</sub>	Italienische Gemüsesuppe	Kartoffelrahmsuppe <sub>G</sub>
Menü I Vollkost	Kalbspflanzerl auf Bratensoße mit Wirsinggemüse und Butterkartoffeln	Schweinebraten  auf Bayrisch Kraut  mit Kümmelsoße  und Brezentaler  A,C,F	Quark-Himbeerstrudel auf Vanillesoße 8 dazu Kompott	Mediterranes Ofengemüse überbacken mit Fetakäse dazu Salat CGLJ	Gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartar und L.S Petersilienkartoffeln dazu Salatbeilage L.C.J	Krautschupfnudeln "Schwäbische Art" "Schwäbische Art" "it Kasslerhals und Bratensoße	Vegetarisch gefüllte Paprika Paprika auf Tomatenragout mit Butterreis
Menü II Leichte Vollkost	Fafalle in Frischkäsesoße mit Parmesankäse und Tomatensalat [8,9]	Quiche mit Ricotta und Spinat dazu Tomatensalat	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Selleriegemüse und Reis  G	Hackbraten auf Rahmsoße G mit Erbsengemüse und Bandnudeln GA1	Kartoffel-Kürbis-Gratin G,C,L  auf Buttersoße dazu Salat LC,J	Rigatoni mit Gemüsebolognese I und Parmesankäse G dazu Blattsalat I	Kalbsgulsch G mit Hörnchennudeln Al,G und gemischtem Salat C,JJ
Menü III	Strudel mit Kürbisfüllung auf Rahmgemüse	Kräuter-Omelette mit Rahmspinat und Butterkartoffeln G	Tagliarini mit Kürbisragout G dazu Kürbiskerne und Parmesankäse G	Spinatmaultaschen auf Käsesoße dazu gemischter Salat CAI,G G CAI,G G CAI,G CAI	Vegetarisches  Chili sin Carne  mit Sauerrahm  und Fladenbrot	Ofenschlupfer Al,C,G,H,LF auf Zimtsoße G dazu Kompott	aui Ziiiisobe
Nachtisch	Birne	Fruchtjoghurt <sub>G</sub>	Beeren-Buttermilchdessert	Orange	Fruchtjoghurt <sub>G</sub>	Frischer Fruchtsalat	Vanillepudding <sub>G</sub>
			Abe	ndessen			
Passiert	Schweinebraten auf Bratensoße mit Wirsinggemüse und Spätzle C,G Al,C,G	Zartes Hühnerfrikassee 9 mit Erbsen- Karottengemüse und Reis E.C.  E.C.	Fleischkäse auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Nudeln mit Tomatensoße F.G.C und Ratatouillegemüse	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"  Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree	Topfenknödel 9 auf Rumsoße 8 dazu Himbeermus	Geflügelbraten auf Bratensoße mit <sup>C.G.A</sup> Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelpüree <sup>C.G</sup> G
Abendessen	Pizzaleberkäse  2,9 und Tortenbrie mit Pusztasalat Brot und Butter A,F,G	Mortadella S.G.I.H.J und Mozzarellakugeln G mit Tomaten Brot und Butter A.F.G	Heringssalat "rot" mit gekochtem Ei Brot und Butter A,F,G	8,9 Bunter Nudelsalat mit Gemüse mit Tomatenecken Brot und Butter A,F,G	Salamiaufschnitt und Romadur Käse mit Cornichons Brot und Butter A,F,G	und Walnusskäse G,H,I,H3,H1,H6,H2 mit Gemüsesalat	Kalbfleischwurst s und Weinkäse mit Salzbrezeln C,G,K,AI,A5 Brot und Butter A,F,G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C,A1,G,M,H,F,E	Käse Sahnetorte	Gedeckter Apfelkuchen E,H,F,C,A1,G	Erdbeer Sahneschnitte C,E,A1,M,G,H,F	<b>Eierlikörtorte</b> C,A1,G	<b>Donauwelle</b> G,H,F,C,A1	Tiramisu Savoiardi

## Wir wünschen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1\* Süßungsmittel; 2\* konserviert; 3\* Phosphat; 4\* Geschmacksverstärker; 5\* Milcheiweiß; 6\* gewachst; 7\* Säuerungsmittel; 8\* Farbstoff; 9\* Antioxidationsmittel





Kalenderwoche 46 Version: mes

Mittagessen	Montag, 10.11.2025	Dienstag, 11.11.2025	Mittwoch, 12.11.2025	Donnerstag, 13.11.2025	Freitag, 14.11.2025	Samstag, 15.11.2025	Sonntag, 16.11.2025
Suppe	Kraftbrühe mit Grießnockerl	<b>Kürbiscremesuppe</b> G	Gemüsebouillon mit Fadennudeln	<b>Lauchcremesuppe</b> G	Kraftbrühe mit Brätspätzle	$\label{eq:pastinakencremesuppe} \textbf{Pastinakencremesuppe}_{\text{G,I}}$	Rinderbrühe mit Speckknödel
Menü I Vollkost	Saurer Linseneintopf mit Pfälzer Würstl und 2, 3, 9 einer Scheibe Brot A,F	Entenbrust auf Bratensoße mit Blaukraut und Kartoffelknödel L	Fleischpflanzerl Al.C.G.J.S.A.5 auf Bratensoße mit Pastinakengemüse und Reis G	Vegetarische Bratwurst mit Kräuter-Senfsoße und Bratkartoffeln dazu Krautsalat	Schinkennudeln mit Tomatensoße dazu Pusztasalat 8.9 C.G.I.J	Überbackener Rösti mit Tomaten & Mozzarella auf Buttersoße C.G. 8.9 dazu gemischter Salat C.G.I.J	Hähnchenkeule auf Bratensoße mit mediterranem Ofengemüse
Menü II Leichte Vollkost	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Rahmgemüse	Veg. Hähnchenstreifen in Kräuterrahm <sup>G</sup> mit buntem Gemüse <sup>G</sup> und Hörnchennudeln	Veg. Hähnchenstreifen in Kräuterrahm <sup>G</sup> mit buntem Gemüse <sup>G</sup> und Hörnchennudeln	Boeuf Bourguignon 1,9 vom Rind mit Karotten und Champignons dazu Serviettenknödel Al,C,G		Kartoffeleintopf mit Gemüse und Wiener Würstl dazu eine Scheibe Brot A,F	Kalbsrollbraten auf Rahmsoße mit Semmelknödel and Salat  1
Menü III	Paniertes Gemüseschnitzel auf Schnittlauchsoße dazu Kartoffelgratin	Waldpilzgröstl mit Gemüse und Kartoffeln auf Kerbelsoße	Waldpilzgröstl mit Gemüse und Kartoffeln auf Kerbelsoße	Pfannkuchen  C.G.A.1  mit Himbeerfüllung  auf Fruchtsoße  dazu Kompott	Ofenschlupfer Al,C,G,H,LF mit Rumsoße und Kompott	Bampfnudeln mit Vanillesoße Gund Kompott	Risotto aus Gerste mit Champignons und Parmesankäse dazu Karottensalat C.G.I.J
Nachtisch	Apfel	<b>Fruchtjoghurt</b> <sub>G</sub>	Karamellpudding A6	Pflaume	<b>Fruchtjoghurt</b> <sub>G</sub>	Frischer Fruchtsalat	Panna Cotta Pudding <sub>G</sub>
			Abe	ndessen			
Passiert	Kalbsrahmbraten mit Rosenkohl-  SKürbisgemüse und Spätzle Al,C,G	Fränkische Bratwurst auf Bratensoße mit Karottengemüse und Erbsenpüree G  G  GC,G,S  C,G,S  C,G,S	Wiener Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Apfelmus	Putenschnitzel auf Currysoße mit Currygemüse und Reis  GJ,C F,C	Rindfleischpflanzerl auf Bratensoße <sup>C,G,A1,J</sup> mit Erbsengemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>C,G</sup>	Lachfilet auf Dillsoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Currygemüse auf Currysoße dazu Reis
Abendessen	Schinkenteller und Couscous-Salat s, 9 mit Gemüse Brot und Butter A,F,G	Butterkäse G und Bierschinken G,I,J,H,C,S mit Waldorfsalat G,H,B,J,C,H2 Brot und Butter A,F,G	Gabelrollmops mit Zwiebelsud dazu Cornichons Brot und Butter A,F,G	Emmentaler und Camembert Käse mit frischem Obst Brot und Butter A,F,G	Honigschinken s und Gouda Käse G mit Gemüsesalat Brot und Butter  A,F,G	Schweizer Wurstsalat mit Käse dazu Radieserl Brot und Butter	Pastetenaufschnitt und Tilsiter Käse Gant Apfel-Selleriesalat C.G.J.  Brot und Butter AF.G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C,A1,G,M,H,F,E	Käsesahne Torte C,A1,G,E,H,F	Gedeckter Apfelkuchen C,A1,E,H,F,G	Erdbeer Sahneschnitte C,E,A1,M,G,H,F	<b>Eierlikörtorte</b> C,A1,G	<b>Donauwelle</b> G,A1,H,F,C	Tiramisu Savoiardi

## Wir wünschen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1\* Süßungsmittel; 2\* konserviert; 3\* Phosphat; 4\* Geschmacksverstärker; 5\* Milcheiweiß; 6\* gewachst; 7\* Säuerungsmittel; 8\* Farbstoff; 9\* Antioxidationsmittel

