

Menüplan KW 43: Woche vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

10	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	Grießbrei mit Pflaumenkompott dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Hausgemachter Kartoffelsalat mit 2 Wiener Würstchen dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Dienstag	Hähnchenknusperschnitzel mit Erbsen Gemüse und Kartoffelpüree (a,c,g,l,m,o,p)	Schwäbische Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Speck (a,c,g,l,m,o,p)
Mittwoch	Möhreneintopf mit Schweinefleisch und Brot dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Mediterrane Fischsuppe mit Gemüse, Kräuter und Brot dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Donnerstag	Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	asiatische Reispfanne süß- sauer mit Hähnchenfleisch dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	Seelachsfilet in Senfsoße und Salzkartoffeln dazu Rote Beete Salat (a,c,g,l,m,o,p)	Hackfleischfrikadelle mit Schinken-Rahmwirsing und Salzkartoffeln (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüseeinlage und Brötchen dazu Apfelmus (a,c,g,l,m,o,p)	Gemüsesuppe mit Fleischeinlage und Brötchen dazu Apfelmus (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Putenrollbraten mit Salzkartoffeln und Rosenkohlgemüse (a,c,g,l,m,o,p)	Wirsingroulade mit Salzkartoffeln und Bratensoße dazu eine Salatbeilage (a,c,g,l,m,o,p)

Achtung! Alle Speisen werden frisch zubereitet und heiß verpackt. Durch die Dauer des Transportes zu Ihnen, kann das Essen aber abkühlen. Wir empfehlen Ihnen daher, die Speisen 2- 3 min. in der Mikrowelle aufzuwärmen. Nehmen sie bitte die Speisen aus dem Styroporbehälter, dann stechen sie mit einer Gabel mehrmals in die durchsichtige Folie der schwarzen Assiette. Die Folie lässt sich nach dem Erwärmen besser abziehen. Bitte seien sie vorsichtig beim Auspacken, es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Änderungen vorbehalten! Bitte, wenn möglich, bis spätestens am Mittwoch der Vorwoche ausgefüllt zurück. Stornierung tägl. bis 8 Uhr möglich.