

Menüplan KW 44: Woche vom 26.10.2026 bis 01.11.2026

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

11	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	Hefeklöße mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße dazu Obst (a,c,g,l,m,o,p)	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und rote Bete Salat dazu Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln und Buttererbsen dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	feine Schüsselsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Mittwoch	Graupensuppe mit Rindfleisch und Brötchen dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	deftige weiße Bohnensuppe mit Wursteinlage dazu Brötchen und Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Donnerstag	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree (a,c,g,l,m,o,p)	Rinderfrikadelle mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	Schlemmerfischfilet mit Zitronenbuttersoße und Petersilienkartoffeln dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Blutwurst mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Linseneintopf mit Kasseler Fleisch und Brötchen dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Wildgulasch mit Speckrosenkohl und Semmelknödel dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Schweinebraten mit Speckrosenkohl und Semmelknödel dazu Dessert (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.