

		Menü I		Menü II		Menü III - Vegetarisch "Rund um den Kürbis"
Montag 26.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Putengeschnetzeltes mit Champignons an gebuttertem Brokkoli und Reis *** Pflaumenkompott mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j a,c,g g	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Grießauflauf an Birnenkompott *** Pflaumenkompott mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j g,d,1 g	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Kürbis - Chiasamenbratling, Petersiliensoße und Schupfnudel - Gemüsepfanne *** Pflaumenkompott mit Schlagsahne
Dienstag 27.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Spaghetti á la Carbonara (Schinken - Sahnesoße) mit geriebenem Parmesan *** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Schnitzel vom Strohschwein an braunen Champignons á la crème und Pommes Frites *** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Kürbisstrudel auf Kräuter - Knoblauchsoße *** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte
Mittwoch 28.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Gekrüterte Hähnchenbrust an Thymianjus, buntem Gemüse und Kroketten *** Vanillepudding mit Himbeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Minestrone (Italienischer Gemüseeintopf) mit Baguettebrot *** Vanillepudding mit Himbeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Kürbisfalafel mit Currydip an Gemüse Couscous *** Vanillepudding mit Himbeersoße
Donnerstag 29.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,1,2	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Schweinebraten in Kümmeljus, dazu geschmortes Sauerkraut & Petersilienkartoffeln *** Dickmilchdessert mit Kirschen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,1,2	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Quarkstrudel mit Kirschkompott *** Dickmilchdessert mit Kirschen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,1,2	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Kürbis - Steckrübenfrikadelle mit Mischgemüse in Rahm & Petersilienkartoffeln *** Dickmilchdessert mit Kirschen
Freitag 30.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Putensteak in Haselnusspanade an Waldpilzen in Rahm, dazu Mandelbällchen *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Rotbarschfilet in Eihülle gebraten, dazu Remoulade, Kartoffelecken & Tomatensalat v.B. *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße	a,c,f,g,i,j g g	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Kürbis - Belugalinsencurry mit Räuchertofu, dazu Basmatireis *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
Samstag 31.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Hausgemachter Hackbraten in deftiger Soße, dazu Spitzkohl und Petersilienkartoffeln *** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Chinesische süß - sauer Suppe mit Garnelen, asiatischem Gemüse & Glasnudeln *** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur	a,c,f,g,i,j a,g a,c,g	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Vegetarisches Schnitzel an Schmand, Ofengemüse und Kroketten *** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur
Sonntag 01.11.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j c,g	Ochsenschwanzsuppe / Kl. Brühe *** Wildgulasch mit Waldpilzen & Silberzwiebeln an Preiselbeersahne & Petersilienkartoffeln *** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout	a,c,f,g,i,j,d a,c,f,g,i,j a,c,g	Ochsenschwanzsuppe / Kl. Brühe *** Schollenfilet mit Speckstippe, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln *** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d c,g	Ochsenschwanzsuppe / Kl. Brühe *** Veganer Backfisch mit Remoulade, Pommes Frites und Salatgarnitur *** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse