

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 09.09.	<b>Gulaschsuppe</b> mit Kartoffeln und Paprika <sup>A</sup> Dessert	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>A</sup>	<b>Salatteller "Rustikal"</b> mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette <sup>A,G</sup>
Di 10.09.	<b>Schnittlauchquark</b> mit Salzkartoffeln <sup>G</sup> Obst	<b>Würzfleisch</b> mit Petersilienkartoffeln und rote Beete <sup>A,G</sup>	<b>Hausmachersülze</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <sup>G</sup>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit buntem Nudelsalat und Garnitur <sup>A,G</sup>
Mi 11.09.	<b>Spinatlasagne</b> mit Käse überbacken <sup>A,G</sup> frisches Obst	<b>ged. Seelachsfilet</b> mit Rahmmöhren und Salzkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Putengulasch</b> mit Kaisergemüse und Spätzle <sup>A,G</sup>	<b>Salatteller "Rustikal"</b> mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette <sup>A,G</sup>
Do 12.09.	<b>Sahne-Pilzragout</b> mit Butterspätzle <sup>A,G</sup> Obst	<b>deftiges Würstchengulasch</b> mit Kartoffelspalten und Krautsalat <sup>G</sup>	<b>Kasselerbraten</b> auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senf <sup>A</sup>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit buntem Nudelsalat und Garnitur <sup>A,G</sup>
Fr 13.09.	<b>Kohlrabi-Möhreneintopf</b> mit frischer Petersilie und Wiener Würstchen <sup>A</sup> Dessert	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomaten- Basilikumsoße und Reis <sup>A,G</sup>	<b>Wirsingroulade</b> in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>A</sup> Dessert	<b>Salatteller "Rustikal"</b> mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette <sup>A,G</sup>
Sa 14.09.		<b>Hühnersuppentopf</b> mit Gemüse und Reiseinlage <sup>I</sup> Dessert	<b>Fleischklößchen</b> in Rahmsoße mit Möhrengemüse und Spätzle <sup>A,G,I</sup>	
So 15.09.	<b>Wochenendmenü</b> Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	<b>Rindfleischfrikadelle</b> in Soße mit Möhren und Petersilienkartoffeln <sup>A,J</sup>	<b>Gulasch</b> halb und halb mit Brokkoli und Knödelscheiben <sup>A</sup>	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

**Speisezusätze** • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker  
**Allergene** • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 16.09.	<b>Gemüseintopf Napoli</b> mit Hackfleisch und Nudeln Kompott <sup>1</sup>	<b>Blumenkohl-Bohnen-</b> Pfanne mit Kasseler Petersilienkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Hähnchenspieß</b> auf Gemüsenudeln mit Sahnesoße <sup>A,G</sup>	<b>Salatteller "Caprese"</b> mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette <sup>A,G</sup>
Di 17.09.	<b>Blumenkohlaufauf</b> mit Möhrenwürfeln und Kartoffeln <sup>G</sup> Dessert	<b>Polentaschnitte</b> mit Spinatfüllung dazu Käsesoße und Gemüsereis <sup>A,G</sup>	<b>Rahmgeschnetzeltes</b> mit Gemüse und Kartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Partywiener</b> mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Garnitur <sup>A,D,G</sup>
Mi 18.09.	<b>Eier</b> in Senfsoße mit Salzkartoffeln Rote Beete <sup>A,C,G,J</sup>	<b>Heringsfilet</b> Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln <sup>A,D,G</sup>	<b>gefüllter Schweinebraten</b> mit Brokkoli-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>A,G,J</sup>	<b>Salatteller "Caprese"</b> mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette <sup>A,G</sup>
Do 19.09.	<b>Reissuppe</b> mit Fleischklößchen Gemüse und Eierstich Dessert <sup>A,C,G</sup>	<b>Vegetarische</b> Kohlroulade mit heller Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>gebratenes Fischfilet,</b> mit Apfel- Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Möhrenrohkost <sup>A,G,J</sup>	<b>Partywiener</b> mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Garnitur <sup>A,D,G</sup>
Fr 20.09.		<b>Hackfleischbällchen</b> in Tomatensoße mit Nudeln <sup>A</sup> Dessert	<b>Kräuterkrustenbraten</b> mit Bratensoße, Rotkraut und Salzkartoffeln <sup>A,J</sup>	
Sa 21.09.		<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage <sup>1</sup> Obst	<b>geb. Fleischkäse</b> auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree und Senf <sup>3,A,G,J</sup>	
So 22.09.	<b>Wochenendmenü</b> Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße Erbsen Reis <sup>A,G</sup>	<b>gek. Rindfleisch</b> in Petersiliensoße Erbsen und Kartoffeln <sup>A,G</sup>	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

**Speisezusätze** • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker  
**Allergene** • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 23.09.	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffeln, Wiener und frischen Kräutern Dessert <sup>A</sup>	<b>Französisches Pfannengemüse</b> mit Hähnchenbruststreifen und Kräuterpüree <sup>A,G</sup>	<b>Cordon bleu</b> mit Rahmsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Salatteller "Hawai"</b> mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette <sup>A,G</sup>
Di 24.09.	<b>Bratkartoffeln</b> mit Ei, Ketchup und Gewürzgurke <sup>C</sup>	<b>Mediterraner</b> Kartoffelauflauf mit Tomaten und Rosmarin Dessert <sup>A,G</sup>	<b>Schweinerückensteak</b> Strindberg mit feiner Soße, Brokkoli und Kräuterkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Quarktöpfchen</b> mit Vanille-Sahnequark, auf Apfelwürfeln und Einback <sup>A,G</sup>
Mi 25.09.	<b>4 Eierkuchen</b> mit Apfelmus <sup>A,G</sup>	<b>Fleischklößchen</b> Toskana in Tomatensoße mit Käse überbacken, Butterreis, Salat <sup>A,G</sup>	<b>panierte Rinderleber</b> mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Dessert <sup>A,G</sup>	<b>Salatteller "Hawai"</b> mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette <sup>A,G</sup>
Do 26.09.	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Seelachs in Eihülle</b> mit Tomatensoße und Gemüsereis Obst <sup>A,G</sup>	<b>Paprikaschote</b> mit Bratensoße und Salzkartoffeln Dessert <sup>A</sup>	<b>Quarktöpfchen</b> mit Vanille-Sahnequark, auf Apfelwürfeln und Einback <sup>A,G</sup>
Fr 27.09.	<b>grüne Bohneneintopf</b> mit Kartoffeln und Fleischeinlage Obst <sup>A,I</sup>	<b>Gemüselasagne</b> mit Basilikum-Sahnesoße und Käse Obst <sup>A,G</sup>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Leipziger Allerlei und Reis <sup>A,G</sup>	<b>Salatteller "Hawai"</b> mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette <sup>A,G</sup>
Sa 28.09.		<b>Reiseintopf</b> mit Gemüse und Kasseler Dessert <sup>I</sup>	<b>Bratwurst</b> mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln <sup>A,J</sup>	
So 29.09.	<b>Wochenendmenü</b> Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	<b>Schweinebraten</b> mit Soße, Bohnegemüse und Kartoffeln <sup>A,J</sup>	<b>Rindergulasch</b> mit Gemüse und Kartoffelklößen <sup>G</sup>	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

**Speisezusätze** • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker  
**Allergene** • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 30.09.	<b>Gemüseintopf</b> mit Kartoffeln und Wiener Würstchen Obst	<b>Pizza Thunfisch</b> mit Paprika, Mais und Käse überbacken, Schokoladenquark <sup>A,D,G,2</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit Kartoffeln und <sup>A,G</sup> rote Beete	<b>Salatteller "Neptun"</b> mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette <sup>A,D,G</sup>
Di 01.10.	<b>Semmelknödel</b> mit Pilzragout und Gurkensalat <sup>A,G</sup>	<b>Gehacktesoße vom Schwein</b> mit Salzkartoffeln und Gurkensalat <sup>A</sup>	<b>Ung. Schaschlikgulasch</b> mit Speck, Zwiebeln und Paprika dazu Makkaroni Dessert <sup>A,G</sup>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf <sup>A,G,J</sup>
Mi 02.10.	<b>Tortellini</b> mit Knoblauch- Kräutersoße, frischer Salat <sup>A,G</sup>	<b>Hähnchen-Nudeln</b> in Tomaten-Rahmsauce mit Zucchini und Paprika <sup>A,G</sup>	<b>pan. Schollenfilet</b> mit Remoulade, Salzkartoffeln und Bohnensalat <sup>A,G</sup>	<b>Salatteller "Neptun"</b> mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette <sup>A,D,G</sup>
Do 03.10.		<b>Rindfleischintopf</b> mit Gemüse und Kartoffeln Banane <sup>A</sup>	<b>Senfkrustenbraten</b> mit Soße, Bohngemüse und Salzkartoffeln <sup>A,J</sup>	
Fr 04.10.	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat <sup>G</sup>	<b>Eieromelett gefüllt mit</b> Kochschinkenstreifen, Gemüse und Salzkartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>Hackbraten</b> mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln <sup>3,A,D,G,J</sup>	<b>Salatteller "Neptun"</b> mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette <sup>A,D,G</sup>
Sa 05.10.		<b>Kartoffelsuppe</b> westfälische Art mit Kasseler und Gemüse Dessert <sup>A,I</sup>	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Bratensoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <sup>A,G,J</sup>	
So 06.10.	<b>Wochenendmenü</b> Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	<b>Rahmgulasch</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln <sup>A,G</sup>	<b>ged. Fischfilet</b> mit Buttermöhren und Reis <sup>A,G</sup>	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

**Speisezusätze** • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker  
**Allergene** • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere