

Datum		Mahlzeitendienst	Menü-Fleischlos	
Montag 26.10.2026	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Karotten-Birnensuppe Schweins-Voressen nach Bauernart Kartoffelstampf mit Kräutern Apfel-Rotkraut	Karotten-Birnensuppe Gemüse-Stroganoff in Paprika-Rahmsauce Kartoffelstampf mit Kräutern Apfel-Rotkraut	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 27.10.2026	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Griesssuppe Leopold Saftiger Kalbs-Hackbraten mit Champignonrahmsauce Teigwaren Gourmet-Gemüse Bunter Herbstsalat	Griesssuppe Leopold Vegetarischer Hackbraten mit Champignonrahmsauce Teigwaren Gourmet-Gemüse Bunter Herbstsalat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
Mittwoch 28.10.2026	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Steinpilz-Crèmesuppe Gebratener Poulet-Oberschenkel mit Orangen-Honigsauce Fregula Sarda mit Gemüse Gedünsteter Broccoli Traubenkuchen mit Rahm	Steinpilz-Crèmesuppe Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Sour Sauce Fregula Sarda mit Gemüse Gedünsteter Broccoli Traubenkuchen mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
Donnerstag 29.10.2026	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Blumenkohlcrèmesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Geschmorte Bohnen Randensalat mit Apfel	Blumenkohlcrèmesuppe Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Geschmorte Bohnen Randensalat mit Apfel	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 30.10.2026	00 01,02, 03,07, 08,09, 05,13 FA061	Tessiner Minestrone Alaska Seelachs-Knusperfilet Tatarsauce Butterkartoffeln mit Dill Rahmspinat	Tessiner Minestrone Hausgemachtes Gemüse im Backteig frittiert Tatarsauce Butterkartoffeln mit Dill Rahmspinat	00 01,02, 03,07, 08,09, 12,13
Samstag 31.10.2026	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 *EU	Kräutercrèmesuppe Spaghetti dello Chef mit Speck und Pilzen in Rahmsauce Grilltomate Gemischter Salat	Kräutercrèmesuppe Spaghetti Primavera mit Pilzen und Gemüse in Rahmsauce Grilltomate Gemischter Salat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 *EU
Sonntag 01.11.2026 Allerheiligen	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 12	Bouillon mit Gemüsestreifen *Rehpfeffer Winzerart Trauben, Perlzwiebeln & Crouton Hausgemachte Quarkspätzli Geschmorter Rosenkohl Maroni-Crème mit Rahm	Bouillon mit Gemüsestreifen Gebratene Kräuterseitlinge in Rotweinsauce Hausgemachte Quarkspätzli Geschmorter Rosenkohl Maroni-Crème mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 12