## Mittagessen vom 10.11.2025 bis 16.11.2025



			Stiftung	
	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 10.11.2025	Gemüsebouillon mit Flädle [GG, WZ, EI, ML]	Geflügelfrikadelle [GG, WZ, EI, SE] auf Rahmschwarzwurzel [ML, GG, WZ] mit Kräuterkartoffel [12]	Kartoffel-Auflauf mediterran [EI, ML] mit Thymiansoße [ML, GG, WZ] Gurkensalat [SU, ML / 2, 13]	Birne-Quitte- Mascarpone Creme [ML / 1]
<b>Dienstag</b> 11.11.2025	Badische Grünkernsuppe [ML, GG, DI]	Kartoffelpuffer [GG, WZ, EI] Apfelmus [2, 4]	Nudeln mit Spitzkohl in cremiger Parmesansauce [GG, WZ, ML] gemischter Salat mit Essig-Ol Dressing [SU, SE / 2]	Gelbe Grütze mit Vanillesoße [ML]
<b>Mittwoch</b> 12.11.2025	Käsecremesuppe [ML]	Schweinegeschnetzteltes Jägerart [SU, ML / 1, 2] mit Bandnudeln [GG, WZ, EI / 12] und Mischgemüse	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung [GG, WZ, EI, ML] und Vanillesoße [ML / 12]	Cappucino Pudding [GG, GE, ML]
<b>Donnerstag</b> 13.11.2025	Minestrone [GG, WZ]	gekochter Tafelspitz [SL] mit Meerrettichsoße [GG, WZ, ML, SU / 2] Bouillonkartoffeln [SL] und Rote Bete Salat [SU / 4, 2]	Blumenkohlschnitzel [GG, HF, WZ] auf Paprikagemüse [SL, GG, WZ, SO] Kartoffelecken	Fruchtquark Heidelbeer [ML]
Freitag 14.11.2025	Rote Bete-Suppe [SL]	gebratenes Rotbarschfilet [GG, WZ, FI] mit Garnelen in Weißweinsoße [SU, ML, KT] Butterreis [ML] und Salat der Saison [SU, SE / 2]	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren [GG, WZ, ML] Baguette [GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2]	Obst der Saison [14]
<b>Samstag</b> 15.11.2025		Graupeneintopf mit Rindfleischeinlage [GG, GE, SL] Brötchen [GG, WZ, GE]	Chinakohleintopf [SL] Brötchen [GG, WZ, GE]	Vanillebecher mit Sahne [GG, WZ, ML / 12]
<b>Sonntag</b> 16.11.2025	Schwäbische Hochzeitssuppe [GG, WZ, EI]	Entenkeule [SL, SU] mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl [7, 2]	Vegetarische Hirtenpfanne griechischer Art [GG, WZ, ML, SL] Tomatensalat [SU / 2]	Eisbecher Pistazie [ML, SF, PI / 12]

Die Legende für mögliche kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Zutaten und Allergene finden Sie im separaten Wochenaushang. Änderungen vorbehalten. **Das Küchenteam wünscht guten Appetit.**