Mittagessen vom 17.11.2025 bis 23.11.2025



A STATE OF THE STA			Stiftung	
	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 17.11.2025	Rinder- Kraftbouillon mit Backerbsen [GG, WZ, EI, ML]	Hackbraten [GG, WZ, ML, SE / 16] mit Bratensoße [GG, WZ] Wirsing Kartoffelpüree [ML / 2]	Pastinaken-Steckrüben- Rösti [GG, HF, WZ, EI] mit Kräuterdip [ML] gemischter Salat mit Essig- ÖI Dressing [SU, SE / 2]	Butterkeks Milchpudding [GG, WZ, ML]
Dienstag 18.11.2025	Blumenkohl Rotelinsen-Suppe	Champignon- Putengeschnetzeltes [ML, GG, WZ] auf Dinkel-Nudeln [GG, DI] und Broccoli	Kartoffel-Lauch-Auflauf [ML, El] auf Paprikarahmsoße [ML, GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2]	Mirabellen- Kompott
Mittwoch 19.11.2025	Zucchinicremesup pe [ML]	paniertes Schweineschnitzel [GG, WZ, EI] mit Rahmsoße [ML, GG, WZ] Kartoffelwürfel [SU / 2, 13] Eisbergsalat	Apfelpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML] mit Vanillesoße [ML / 12]	Sahnepudding Latte Macchiato [ML]
Donnerstag 20.11.2025	Curry-Kokos- Suppe [ML]	Herbstlicher Kartoffel-Kürbis- Topf [ML] mit Feldsalat [SL]	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu und Reis [SO, GG, WZ]	Obst der Saison [14]
Freitag 21.11.2025	Zwiebelsuppe französische Art [SU]	Rühreier [EI, ML] mit Rahmspinat [ML] und Salzkartoffeln	Caponata mit Gnocchi [SL, SU, El / 2] Rucola-Tomatensalat [SU / 2]	Rote Grütze mit Vanillesoße [ML]
Samstag 22.11.2025		Steckrübeneintopf [SU, SL, ML / 2, 13] mit Mettwurst [1, 2, 16] Brötchen [GG, WZ, GE]	Kichererbseneintopf [SU, ML / 2, 13] Brötchen [GG, WZ, GE]	Schoko Milchpudding [ML]
Sonntag 23.11.2025	Gemüsebouillon mit Einlage [GG, WZ, EI, ML, SL]	Wildschweingulasch [SU] mit Rosenkohl [ML] und Kroketten [ML]	Gemüse-Vollkorn-Bratling [GG, WZ, EI, SL] auf Rahmgemüse [ML, GG, WZ] mit Risoleekartoffel [12]	Wochenendbecher Erdbeer-Mousse [SO, ML / 2, 12]

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