Speiseplan Kantine November 2026

Catering Feldküche Gersdorf 21b

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag – Option 1	Freitag – Option 2
02.11.26 - 06.11.26	M 1: Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Kuchen$_{A,C,G}$ M 2: Poreeeintopf, dazu Kuchen$_{A,G}$	Kochfisch mit Curry-Honig-Sauce, Reis und Gemüse (F)$_{D,G,K}$	M 1: Rührei mit Kartoffeln und Gurkensalat (V)$_{C,G,K}$ M 2: Bratwurst mit Kartoffeln und Gurkensalat$_{A,G,I,K}$	Gulasch mit Klößen und Rotkraut ( ) oder Rosenkohl ( )$_{A,C,G,I}$	Quarkkeulchen mit Apfelmus (V)$_{A,C,G}$	Reiseintopf mit Brot$_{A,I}$
09.11.26 - 13.11.26	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce$_{A,C,G,I}$	Kabeljau mit Kartoffeln und Senfsauce (F)$_{D,K,G}$	M 1: Bratkartoffeln mit Ei und Spinat (V)$_{C,G}$ M 2: Bratkartoffeln mit Sülze und Remoulade$_{C,K,G}$	Schnitzel mit Kartoffeln, Erbsen und Sauce$_{A,C,G}$	Eierkuchen mit Obst, Zucker und Zimt (V)$_{A,C,G}$	Weißkrauteintopf mit Brot$_{A,I}$
16.11.26 - 20.11.26	Spaghetti mit Wurstgulasch und Käse, dazu Quarkspeise$_{A,G,I,C}$	Backfisch-Ecken mit Kartoffelpüree, Dillsauce und Gemüse (F)$_{A,D,G}$	**Feiertag**	Schnitzel „Jäger-Art“ mit Knödel und Rahmkohlrabi$_{A,C,G,I}$	Grießbrei mit Früchten (V) $_{A,G}$	Tagliatelle mit Hähnchen-Curry-Sauce$_{A,G,I}$
23.11.26 - 27.11.26	Bandnudeln mit Spinat und Lachs (F)$_{A,D,G}$	Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Obst$_{A,G,I,C}$	M 1: Linsen süß-sauer$_{I,K}$ M 2: Milchreis mit Früchten (V)$_{G}$	M 1: Kassler mit Knödel und Sauerkraut$_{A,G,I}$ M 2: Rinderzunge mit Knödel und Gemüse$_{A,G,I}$	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)$_{A,C,G}$	Bohneneintopf$_{I}$
30.11.26	Spaghetti Bolognese mit Käse, Obst$_{A,G,I}$					

Legende: (V) vegetarisch (F) Fisch

Hinweis: Alle Speisen werden mit möglichst wenig Salz und Zucker sowie überwiegend frischen, saisonalen Zutaten zubereitet. Zu jeder Mahlzeit stehen Wasser und ungesüßter Tee bereit. Der Plan rotiert alle 12 Wochen; Änderungen aufgrund saisonaler Verfügbarkeit sind vorbehalten.

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen: 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxydationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = enthält Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, 9 = geschwärzt, 10 = geschwefelt

Hauptallergene im Überblick: A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, K = Senf, L = Sesamsamen, M = Lupine, N = Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, O = Schwefeldioxid und Sulfit (bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)