



KW 46/25

10.11.2025 bis

16.11.2025

Am Helgoländer Damm in Nordenham

**MENÜ 1**  
ohne Schweinefleisch

**MENÜ 2**  
vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Weißb-Bohnen-Eintopf (I) mit Rindfleischwürfel und ein kleines Brötchen (A1)	Geflügelfrikadelle (A1,I,J) mit Ketchup (02,11) dazu Kartoffelsalat (A1,I,J,G)	Cevapcici-Rind (I,J) an Rahmsauce (A1,G) mit Tomatenmais und Reis	Hähnchen Cordon Bleu (A1,C,I,J) mit Kräuter-Rahmsauce (A1,G) dazu Karotten und Kartoffelpüree (G)	Rotbarschfilet paniert (A1,C,D) auf Zucchini-Tomaten-Gemüse (I) mit Kräuter-Reis
Reispfanne mit buntem Gemüse der Saison	Nudeln (A1,C) mit Frischkäse-Sauce (A1,G,I) dazu Brokkoli	Kürbis-Creme-Suppe (A1,G,I) mit Croutons (A1)	Milchreis (G) mit warmer Kirschsauce	2 Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (G)
Frisches Obst	Buttermilch-Dessert (G)	Gebäck (A1)	Frisches Obst	Frucht-Joghurt (G)

Einrichtung:

BESTELLUNG:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>MENÜ 1</b> ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>MENÜ 2</b> vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Junior 1</b> ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Junior 2</b> vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen

**Allergene** A1: Gluten Weizen, A2: Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten Hafer, A5: Gluten Dinkel, A6: Gluten Kamut, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Haselnuss, H2: Mandel, H3: Walnuss, H4: Pinienkerne, H5: Pistazien, H6: Cashewnüsse, H7: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere,

**Zusatzstoffe** 01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: Geschwefelt, 06: Geschwärzt, 07: mit Phosphat, 09: Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren