ALBRECHT HOF CATERING & MENÜ

Speiseplan mit Sonderkost

09.11.2026 - 13.11.2026

BRK-Haus für Kinder Lengenfeld



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Standard	**Karotten-Apfel-Salat** **Rindergeschnetzeltes mit Bulgur** (01, 03a, 05, 06, 20)	**Rohkost** **bunte Nudeln mit Käsesoße** (01, 03a)	**Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat** (01, 03, 03a, 04) **Clementine**	**Tomatensuppe mit Nudeln** (01, 03a, 05) **Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade** (01, 02, 03a)	**Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing** **Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip** (01, 02, 03, 05)
Eifrei	Karotten-Apfel-Salat Rindergeschnetzeltes mit Bulgur (01, 03a, 05, 06, 20)	Rohkost bunte Nudeln mit Käsesoße (01, 03a)	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat (01, 03, 03a, 04) Clementine	Tomatensuppe mit Nudeln (01, 03a, 05) Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade eifrei (01, 03a)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip eifrei (01, 03, 05)
Glutenfrei	Karotten-Apfel-Salat Rindergeschnetzeltes mit Reis glutenfrei (01, 05, 06, 20)	Rohkost bunte Nudeln mit Käsesoße glutenfrei (01, 05)	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat glutenfrei (01, 04) Clementine	Tomatensuppe mit Nudeln glutenfrei (01, 05) Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade glutenfrei (01, 02)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip glutenfrei (01, 02, 05)
Milchfrei	Karotten-Apfel-Salat Rindergeschnetzeltes mit Bulgur milchfrei (03a, 05, 06, 07, 20)	Rohkost bunte Nudeln mit Käsesoße milchfrei (03a, 05, 07, 13)	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat milchfrei (03, 03a, 04, 07) Clementine	Tomatensuppe mit Nudeln milchfrei (03a, 05) Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade milchfrei (02, 03, 03a)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip milchfrei (02, 03, 05, 06, 07, 13)

DE-ÖKO-037

Wir beziehen unsere Lebensmittel aus ökologischem Landbau, Fisch kommt aus MSC-zertifiziertem Fischfang (praktisch grätenfrei).

Rückfragen unter: 0881/130 800-00

Änderungen vorbehalten

Allergen-/Zusatzstoffkennzeichnung:

01=Milch; 02=Eier; 03=Gluten; 03a=Gluten Weizen; 03b=Gluten Dinkel; 03c=Gluten Roggen; 03d=Gluten Gerste; 04=Fisch; 05=Sellerie; 06=Senf; 07=Sojabohnen; 08=Krebstiere; 09=Erdnüsse; 10=Schalenfrüchte; 11=Sesamsamen; 12=Schwefeloxid; 13=Lupinen; 14=Weichtiere; 15=Schweinefleisch; 16=Curry; 17=Erbsen; 18=Linsen; 19=Kichererbsen; 20=Rindfleisch; 21=Geflügelfleisch;

ALBRECHT HOF CATERING & MENÜ

Speiseplan mit Sonderkost

09.11.2026 - 13.11.2026

BRK-Haus für Kinder Lengenfeld



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Karotten-Apfel-Salat Paprika-Tofuragout mit Bulgur (01, 03a, 07, 16)	Rohkost bunte Nudeln mit Käsesoße (01, 03a)	Gemüsestäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat (01, 03, 03a, 17) Clementine	Tomatensuppe mit Nudeln (01, 03a, 05) Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade (01, 02, 03a)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip (01, 02, 03, 05)
Schweinfrei	Karotten-Apfel-Salat Rindergeschnetzeltes mit Bulgur (01, 03a, 05, 06, 20)	Rohkost bunte Nudeln mit Käsesoße (01, 03a)	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat (01, 03, 03a, 04) Clementine	Tomatensuppe mit Nudeln (01, 03a, 05) Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade (01, 02, 03a)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip (01, 02, 03, 05)
Fischfrei	Karotten-Apfel-Salat Rindergeschnetzeltes mit Bulgur (01, 03a, 05, 06, 20)	Rohkost bunte Nudeln mit Käsesoße (01, 03a)	Gemüsestäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat (01, 03, 03a, 17) Clementine	Tomatensuppe mit Nudeln (01, 03a, 05) Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade (01, 02, 03a)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip (01, 02, 03, 05)
Pescetarier	Karotten-Apfel-Salat Paprika-Tofuragout mit Bulgur (01, 03a, 07, 16)	Rohkost bunte Nudeln mit Käsesoße (01, 03a)	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat (01, 03, 03a, 04) Clementine	Tomatensuppe mit Nudeln (01, 03a, 05) Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade (01, 02, 03a)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Blumenkohlpflanzerl mit Kartoffelgratin und Dip (01, 02, 03, 05)

DE-ÖKO-037

Wir beziehen unsere Lebensmittel aus ökologischem Landbau, Fisch kommt aus MSC-zertifiziertem Fischfang (praktisch grätenfrei).

Rückfragen unter: 0881/130 800-00

Änderungen vorbehalten

Allergen-/Zusatzstoffkennzeichnung:

01=Milch; 02=Eier; 03=Gluten; 03a=Gluten Weizen; 03b=Gluten Dinkel; 03c=Gluten Roggen; 03d=Gluten Gerste; 04=Fisch; 05=Sellerie; 06=Senf; 07=Sojabohnen; 08=Krebstiere; 09=Erdnüsse; 10=Schalenfrüchte; 11=Sesamsamen; 12=Schwefeloxid; 13=Lupinen; 14=Weichtiere; 15=Schweinefleisch; 16=Curry; 17=Erbsen; 18=Linsen; 19=Kichererbsen; 20=Rindfleisch; 21=Geflügelfleisch;

ALBRECHT HOF CATERING & MENÜ

Speiseplan mit Sonderkost

16.11.2026 - 20.11.2026

BRK-Haus für Kinder Lengenfeld



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Standard	**Karotten-Kohlrabi-Salat** **Tortellini mit Schinken-Sahnesoße** (01, 03, 03a, 15, 17)	**Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost** (01) **Panna Cotta mit Fruchtspiegel** (01)	**Blattsalat mit Balsamicodressing** **Bolognesesoße mit Nudeln und Parmesan** (01, 03, 03a, 03b, 20, 21)	**Schnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse** (01, 02, 03a, 15) **Apfel**	**Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Bauernbrot** (01, 03, 05) **Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus** (01, 02, 03a)
Eifrei	Karotten-Kohlrabi-Salat Tortellini mit Schinken-Sahnesoße eifrei (01, 03a, 15, 17)	Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost (01) Panna Cotta mit Fruchtspiegel (01)	Blattsalat mit Balsamicodressing Bolognesesoße mit Nudeln und Parmesan (01, 03, 03a, 03b, 20, 21)	Putenschnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse eifrei (01, 03, 03a, 21) Apfel	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Bauernbrot (01, 03, 05) Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus eifrei (01, 03a)
Glutenfrei	Karotten-Kohlrabi-Salat Nudeln mit Schinken-Sahnesoße glutenfrei (01, 15, 17, 19)	Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost (01) Panna Cotta mit Fruchtspiegel (01)	Blattsalat mit Balsamicodressing Bolognesesoße mit Nudeln und Parmesan glutenfrei (01, 05, 19, 20, 21)	Putenschnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse glutenfrei (01, 02, 21) Apfel	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Brot glutenfrei (01, 05) Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus glutenfrei (01, 02)
Milchfrei	Karotten-Kohlrabi-Salat Tortellini mit Schinkensahnesoße milchfrei (03a, 07, 15, 17)	Kartoffeln mit Dip und Rohkost milchfrei (02, 06, 07) Panna Cotta mit Fruchtspiegel milchfrei (15)	Blattsalat mit Balsamicodressing Bolognesesoße mit Nudeln (03, 03a, 03b, 20, 21)	Schnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse milchfrei (02, 03a, 15) Apfel	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Bauernbrot milchfrei (03, 05, 07) Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus milchfrei (02, 03, 03a, 07)

DE-ÖKO-037

Wir beziehen unsere Lebensmittel aus ökologischem Landbau, Fisch kommt aus MSC-zertifiziertem Fischfang (praktisch grätenfrei).

Rückfragen unter: 0881/130 800-00

Änderungen vorbehalten

Allergen-/Zusatzstoffkennzeichnung:

01=Milch; 02=Eier; 03=Gluten; 03a=Gluten Weizen; 03b=Gluten Dinkel; 03c=Gluten Roggen; 03d=Gluten Gerste; 04=Fisch; 05=Sellerie; 06=Senf; 07=Sojabohnen; 08=Krebstiere; 09=Erdnüsse; 10=Schalenfrüchte; 11=Sesamsamen; 12=Schwefeloxid; 13=Lupinen; 14=Weichtiere; 15=Schweinefleisch; 16=Curry; 17=Erbsen; 18=Linsen; 19=Kichererbsen; 20=Rindfleisch; 21=Geflügelfleisch;

ALBRECHT HOF CATERING & MENÜ

Speiseplan mit Sonderkost

16.11.2026 - 20.11.2026

BRK-Haus für Kinder Lengenfeld



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Karotten-Kohlrabi-Salat Tortellini mit Speck-Sahnesoße vegetarisch (01, 03, 03a, 12, 17)	Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost (01) Panna Cotta mit Fruchtspiegel (01)	Blattsalat mit Balsamicodressing Soja-Bolognese mit Nudeln und Parmesan (01, 03a, 05, 07, 16)	vegetarisches Schnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse (01, 02, 03a, 06, 07) Apfel	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Bauernbrot (01, 03, 05) Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus (01, 02, 03a)
Schweinfrei	Karotten-Kohlrabi-Salat Tortellini mit Putenschinken-Sahnesoße (01, 03, 03a, 17, 21)	Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost (01) Panna Cotta mit Fruchtspiegel (01)	Blattsalat mit Balsamicodressing Bolognesesoße mit Nudeln und Parmesan (01, 03, 03a, 03b, 20, 21)	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse (01, 03a, 21) Apfel	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Bauernbrot (01, 03, 05) Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus (01, 02, 03a)
Fischfrei	Karotten-Kohlrabi-Salat Tortellini mit Schinken-Sahnesoße (01, 03, 03a, 15, 17)	Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost (01) Panna Cotta mit Fruchtspiegel (01)	Blattsalat mit Balsamicodressing Bolognesesoße mit Nudeln und Parmesan (01, 03, 03a, 03b, 20, 21)	Schnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse (01, 02, 03a, 15) Apfel	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Bauernbrot (01, 03, 05) Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus (01, 02, 03a)
Pescetarier	Karotten-Kohlrabi-Salat Tortellini mit Speck-Sahnesoße vegetarisch (01, 03, 03a, 12, 17)	Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost (01) Panna Cotta mit Fruchtspiegel (01)	Blattsalat mit Balsamicodressing Soja-Bolognese mit Nudeln und Parmesan (01, 03a, 05, 07, 16)	vegetarisches Schnitzel mit Kartoffelbrei und Karotten-Bohnengemüse (01, 02, 03a, 06, 07) Apfel	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Bauernbrot (01, 03, 05) Grießauflauf mit Hirse und Fruchtmus (01, 02, 03a)

DE-ÖKO-037

Wir beziehen unsere Lebensmittel aus ökologischem Landbau, Fisch kommt aus MSC-zertifiziertem Fischfang (praktisch grätenfrei).

Rückfragen unter: 0881/130 800-00

Änderungen vorbehalten

Allergen-/Zusatzstoffkennzeichnung:

01=Milch; 02=Eier; 03=Gluten; 03a=Gluten Weizen; 03b=Gluten Dinkel; 03c=Gluten Roggen; 03d=Gluten Gerste; 04=Fisch; 05=Sellerie; 06=Senf; 07=Sojabohnen; 08=Krebstiere; 09=Erdnüsse; 10=Schalenfrüchte; 11=Sesamsamen; 12=Schwefeloxid; 13=Lupinen; 14=Weichtiere; 15=Schweinefleisch; 16=Curry; 17=Erbsen; 18=Linsen; 19=Kichererbsen; 20=Rindfleisch; 21=Geflügelfleisch;