

	1 Tages-Menü mit Dessert	2 Vegetarisch	3 Großer Hunger	4 Senioren Menü	5 Aktionswoche Herbstlich	6 Frische Salate	7 Abendbrot
MONTAG 19.10.2026	Eier in hausgemachter dunkler Soße und Salzkartoffeln G,I,F1	Nudelpfanne mit Brokkoli, Möhren, Sonnenblumenkerne mit Käsesoße 1,2,F1,I,G	Kohlroulade mit Schmorkohl und Salzkartoffeln G,I,F1,C,8	Linseneintopf mit Fleischeinlage und Würstchen (3,5 BE - 505,6 kcal) 3,4,8,J,C,F1,L	Schmorgurken mit Speck, Zwiebeln und Dill dazu Kartoffeln 3,4,8,I,C,F1	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse dazu Brot I,F1,1,2	Schnitzel mit pikantem Nudelsalat, Rohkostbeilage 8,G,F1,I
DIENSTAG 20.10.2026	Geflügelhackbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln I,F1,8,G	Gemüseschnitzel mit Erbsen dazu Kartoffeln I,F1,G	Hausgemachte Topfwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln 8,F1	Fischstäbchen mit Dillsoße, Möhrchen und Kartoffelpüree H,I,F1,G (3,5 BE - 525,3 kcal)	Grünebohneintopf mit Bratwurstscheiben 3,4,8,I,C,F1,J	Salatplatte mit gebr. Hühnerfleisch, Mandarine, Tomate dazu Dressing I,G	Frikadelle mit Kartoffelsalat und Kräutern, Rohkostbeilage 8,I,F1,G
MITTWOCH 21.10.2026	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben 3,4,8,J,C,I	Blumenkohl- Eierpfanne mit Sahnesoße und Kartoffeln G,I,F1	Kasslersteak mit Ananas und Käse überbacken dazu Röstitaler 8,F1,I,1,2	Wurstgulasch mit Nudeln (3,0 BE - 598,3 kcal) 3,4,8,C,J,I,F1,G	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln 8,C,I,F1	Herbstlicher Salat mit Gorgonzola, Kürbis, Tomate, Gurke, Hähnchen dazu Dressing 1,2,I,G	Kasslerbraten mit hausgemachten Kartoffelsalat, Rohkostbeilage 2,3,4,8,J,I
DONNERSTAG 22.10.2026	Gebratenes Fischfilet mit Fingermöhren, Dillsoße und Salzkartoffeln H,G,I,F1	Nudeleintopf mit Möhren, Sellerie, Erbsen dazu Brot I,F1,F2,G,C	Filetgulasch nach Stroganoff Art mit Rote Bete, Deligurke dazu Kartoffelpüree 8,I,F1	Bratwurst mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (3,5 BE - 602,3 kcal) 3,4,8,J,C,F1,I	Wildgulasch mit Rotkohl und Klößen I,F1,C,G	Salat mit Zucchini, Radieschen, Kürbiskerne, Fischfilet, Zitrone dazu Dressing H,I,F1,G	Hähnchenschnitzel mit mediterranen Nudelsalat, Rohkostbeilage F1,I,G,O
FREITAG 23.10.2026	Soljanka nach Art des Hauses mit Zitrone und saurer Sahne dazu Brötchen 3,4,8,I,F1,C,J	Kichererbseneintopf mit Curry und buntem Gemüse I,F1,L	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 3,4,8,J,C,I,F1	Boulette mit Specksoße, gr. Bohnen und Kartoffeln 8,I,F1,G (3,0 BE - 526,5 kcal)	Grünkohl mit Knacker und Kaßlerwürfel dazu Salzkartoffeln 3,4,8,J,C,I,F1	Salatplatte mit Räucherlachs, Möhren, Mais, Tomate dazu Dressing 1,2,I,H,G	Brathering mit Beilage dazu Brot H,I,F1,F2,G
SAMSTAG 24.10.2026	Boulette mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln * 8,I,F1,G,J,C			Kleine Kuchenbox Lieferung: Freitag Pflaumenkuchen I,F1,G 3,50€	Jedermann Menü Neulöwenberger Str. 36 16775 Löwenberger Land Telefon: 033094 - 70 70 Telefax: 033094 - 70 710 info@jedermannmenue.de www.jedermannmenue.de		
SONNTAG 25.10.2026	Würzfleisch mit Erbsen und Salzkartoffeln * I,F1,8				Kundennummer _____ Vorname, Name _____ Straße, Hausnummer _____ Postleitzahl, Ort _____		

Unsere Menüs werden frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind unsere Lieferungen am Samstag, Sonntag und an Feiertagen. Diese Menüs werden Ihnen bereits am Freitag schockgekühlt geliefert.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsmittel, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) gewachst, (6) Phosphat, (7) Süßungsmittel **Zutaten:** (8) mit Schweinefleisch **Allergene:** (B) Schalenfrüchte, (B1) Walnüsse, (B2) Haselnüsse, (B3) Mandeln, (B4) Cashewnüsse, (B5) Pistazien, (C) Sellerie, (D) Erdnüsse, (E) Soja, (F) Glutenhaltiges Getreide, (F1) Weizen, (F2) Roggen, (F3) Grünkern, (F4) Gerste, (F5) Hafer, (F6) Dinkel, (G) Eier, (H) Fisch, (I) Milch, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Lupinen- und Lupinenerzeugnisse, (M) Krebstiere, (N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite ***Änderungen vorbehalten**