

	1 Tages-Menü mit Dessert	2 Vegetarisch	3 Großer Hunger	4 Senioren Menü	5 Aktionswoche Kohl	6 Frische Salate	7 Abendbrot
MONTAG 26.10.2026	Grünebohneintopf mit Kartoffeln und Würstchen 3,4,8,J,C,I,F1	Gemüseschupfnudelpfan- ne mit Käsesoße 1,2,I,F1,G	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 8,I,F1	Hähnchengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln I,F1 3,0 BE 525,6 kcal	Weißkohl- Hackfleischpfanne und Salzkartoffeln 8,I,F1	Salatplatte mit Hähnchen, Pfirsich, Mais, Käse dazu Dressing 1,2,I	Schweinebraten mit Kartoffel- Speksalat und Rostkostbeilage 3,4,8,J
DIENSTAG 27.10.2026	Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,4,8,J,F1,I,C	Grießbrei mit heißen Früchten I,F1	Jägerschnitzel (pan. Jagdwurst) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 3,4,8,C,J,I,F1	Vollkornnudeln mit Hackfleisch-Gemüsesoße F1,8,G,I 3,5 BE 503,6 kcal	Kohlrüben- Eintopf mit Kasslerwürfel und Mischbrot L,3,4,8,CI,F1,F2	Französischer Salat mit Putenstreifen, Tomate, Radieschen, Paprika, Honig- Dressing I	Backfisch mit hausgemachten Kartoffelsalat dazu Rohkostbeilage H,7,J,G,I
MITTWOCH 28.10.2026	Geflügelboulette mit Mischgemüse und Salzkartoffeln C,G,I,F1	Nudel- Gemüseauflauf mit Kräutern und Käse überbacken 1,2,I	Schweinesteak mit Champignon- Zwiebelgemüse dazu Rosmarinkartoffeln 8,I,F1	Hausgemachte Soljanka mit saurer Sahne und Brötchen 3,4,8,J,C,I,F 3,0 BE 498,3 kcal	Rosenkohl- Hähnchenpfanne dazu Reis I,F1	Hirtensalat mit Feta, Tomate, Hackfleischbällchen, Zwiebeln, Tzatziki 8,I,F1,G	Sülze mit Remouladensoße dazu Brot und Rohkostbeilage 8,I,F1,G
DONNERSTAG 29.10.2026	Wurstgulasch mit Nudeln 3,4,8,I,J,F1,C	Gemüseschnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree I,F1,G	Hackbraten mit Soße grüne Bohnen und Salzkartoffeln 8,F1,I,G	Quarkkeulchen mit Erdbeer- Vanillesoße I,F1 3,5 BE 525,3 kcal	Grünkohl mit Kassler und Würstchen dazu Salzkartoffeln 3,4,8,J,C,F1	Reisbowl mit Karotten, Rucola, Gurke, Kichererbsen, Sesam dazu Dressing L,I,G,K,B3	Schnitzel mit Kartoffelsalat und Kräutern dazu Rohkostbeilage 8,I,F1,G
FREITAG 30.10.2026	Eier in hausgemachter dunkler Soße, grüne Bohnen und Kartoffeln G,I,F1	Gemüseintopf mit frischen Kräutern und Kartoffeln C,I,F1	Schlachteplatte (Schweinebauch, Topfwurst), Sauerkohl und Salzkartoffeln 8,G,I,F1	Zitronen- Fischfilet ged. Broccoli und Salzkartoffeln H,I,F1 3,0 BE 482,6 kcal	Wirsingkohlroulade gef. mit Hackfleisch in Soße und Kartoffeln 8,I,F1,G	Bulgursalat mit marinierter Hähnchenbrust dazu Dressing F1,I,G	Hähnchenschnitzel mit fruchtigen Nudelsalat und Rohkostbeilage I,G,F1
SAMSTAG 31.10.2026	Kasslerbraten mit Speckbohnen und Salzkartoffeln * 3,4,8,I,F1			Kleine Kuchenbox Lieferung: Freitag Sckoko- Kirschkuchen 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 01.11.2026	2 Bouletten mit Rotkohl und Kartoffeln * 8,G,I,F1				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**