

## Speiseplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 05.01.2026</b>	Makkaroni <sup>A,Aa</sup> Tomatensauce geriebener Goudakäse <sup>G</sup>	Seelachsfilet Lemon- Pepper <sup>Ga,D,F,G</sup> Dillsauce <sup>A,Aa,Ga,F,G,K</sup> Schupfnudeln- Gemüsepfanne <sup>A,Aa,C</sup>	geschmorte Schweinebäckchen <sup>K</sup> Wintergemüse <sup>Ga,G,K</sup> Petersilienkartoffeln
	753 kcal	489 kcal	607 kcal
<b>Dienstag, 06.01.2026</b>	Cordon bleu vom Schweinerücken 1,2,16,19,A,Aa,Ga,G Bratensauce Karotten-Erbsengemüse Ga,G Kartoffeln	Käsespätzle <sup>A,Aa,Ga,C,G</sup> Kräutersauce <sup>A,Aa,Ga,G</sup> Röstzwiebeln <sup>A,Aa</sup>	Alaska-Seelachs im Backteig <sup>2,16,A,Aa,D,L</sup> hausgemachte Remouladensauce 2,4,12,Ga,C,G,L Rosmarin-Kartoffeln Blattsalat mit Radicchio mit Paprikadressing <sup>2,L,N</sup>
	703 kcal	960 kcal	800 kcal
<b>Mittwoch, 07.01.2026</b>	Minestrone <sup>A,C,K</sup> Germknödel mit Kirschfüllung <sup>A,Aa,Ga,C,G</sup> Vanillesauce <sup>Ga,G</sup>	Frikadelle aus Rind und Schweinefleisch <sup>A,Aa,C</sup> Bratensauce Brokkoli Kartoffeln	Bauernfrühstück mit Ei <sup>c</sup> Feldsalat Dressing Radieschen <sup>2,L,N</sup>
	751 kcal	534 kcal	242 kcal
<b>Donnerstag, 08.01.2026</b>	Gemüseeintopf mit Hackbällchen, Karotten- und Kartoffelwürfel <sup>c,K</sup> Vollkornbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>	Rauchmatjesfilet <sup>D</sup> hausgemachte Remouladensauce 2,4,12,Ga,C,G,L Kartoffeln	Spaghetti <sup>A,Aa</sup> Sonnenblumenkernbologn ese <sup>Ga,G</sup> geriebener Emmentaler <sup>G</sup> Blattsalat mit Radicchio Süßkartoffeldressing <sup>2,N</sup>
	280 kcal	723 kcal	774 kcal
<b>Freitag, 09.01.2026</b>	Hähnchenschenkel Bratensauce Karottengemüse <sup>Ga,G</sup> Kartoffeln	Kichererbsenbällchen (Falafel) <sup>A,Aa</sup> Tomaten-Zucchini Gemüse Bulgur <sup>A,Aa</sup>	
	781 kcal	585 kcal	
<b>Samstag, 10.01.2026</b>	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln A,Aa,K Mischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>	Pilzgulasch <sup>A,Ga,G</sup> Kartoffelpüree <sup>Ga,G</sup>	
	317 kcal	440 kcal	
<b>Sonntag, 11.01.2026</b>	Rinderroulade gefüllt mit Speck und Gurke <sup>1,2,K,L</sup> in Bratensauce Rotkohl mit Speck <sup>2,Ga,G,N</sup> Kartoffelklöße <sup>2,N</sup>	vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe ASG A,Aa,Ga,C,G,K	
	527 kcal	405 kcal	
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß. <b>Enthält Allergene:</b> (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben			