

Speiseplan vom 12.01.2026 - 18.01.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 12.01.2026	Schweinesteak Tomaten/Mozzarella ^{Ga,G} Letscho ⁶ Kroketten ^{Ga,G}	Sächsische Kartoffelsuppe ^{1,Ga,G,K} mit einer Wiener ^{1,2,16}	
	617 kcal	376 kcal	
Dienstag, 13.01.2026	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" ^{2,4,A,Ga,G,L} Petersilienkartoffeln ¹ Apfelmus ²	Grießbrei ^{A,Aa,Ga,G} Zimt und Zucker	
	493 kcal	535 kcal	
Mittwoch, 14.01.2026	Putenschnitzel mit ^{A,Aa,C} angedicktes Mischgemüse ^{Ga,G} Salzkartoffeln ¹	Gemüse Eintopf ¹ Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	
	785 kcal	122 kcal	
Donnerstag, 15.01.2026	Kohlroulade, dazu ^{A,Aa} Bratensauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Salzkartoffeln ¹	Nudeln ^{A,Aa} Brokkolisoupe ^{Ga,G} dazu Reibekäse ^G	
	563 kcal	517 kcal	
Freitag, 16.01.2026	Hühnerfrikassee mit ^{12,A,Aa,Ga,D,F,G,K,N} Kräuterreis	Buchteln ^{A,Aa,Ae,Ga,C,G} Vanillesauce ^{Ga,G}	
	337 kcal	409 kcal	
Samstag, 17.01.2026	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch ^K Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Nudeln mit ^{A,Aa} Linsensolognaise ^{2,K,N}	
	242 kcal	545 kcal	
Sonntag, 18.01.2026	Rinderschmorbraten Bratensauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Apfelrotkohl ² Semmelknödel ^{A,Aa,C}	vegetarisch gefüllte Paprika mediterran ^{A,Aa,Ad,Ae,Ga,C,F,G,L,Q} Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,G} Salzkartoffeln ¹	
	392 kcal	410 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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 SO₂ angegeben; (Q) Lupine und -erzeugnisse