



Speiseplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 19.01.2026	Brühreis mit Hühnerfleisch und Karotten K Mischbrot A,Aa,Ad	Schupfnudel-Gemüsepflanne A,Aa,C,K Curry Schmand Ga,G Rotkohlsalat 2,13,N	Sondermenü
	377 kcal	803 kcal	0 kcal
Dienstag, 20.01.2026	Knusprige Hähnchenschenkel Bratensauce A,Aa,Ga,G,K Kaisergemüse Salzkartoffeln 1	Gemüse-Knusperschnitzel A,Aa,K Petersiliensauce A,Aa,Ga,G Salzkartoffeln 1	Sondermenü
	950 kcal	539 kcal	0 kcal
Mittwoch, 21.01.2026	Nudeln A,Aa Gulasch vom Schwein und Rind K,L	Käsespätzle A,Aa,Ga,C,G Röstzwiebeln A,Aa Tomatensalat mit Zwiebel N	Sondermenü
	604 kcal	680 kcal	0 kcal
Donnerstag, 22.01.2026	Rotbarsch paniert A,Aa,D Remouladensauce 2,4,12,Ga,C,G,L Bratkartoffeln Wintersalat mit Birne, Granatapfel und Chicoree	Milchreis Ga,G Zimt und Zucker Erdbeerkompott	Sondermenü
	791 kcal	630 kcal	0 kcal
Freitag, 23.01.2026	Chili con Carne Wildreis	Rührei Ga,C,G Rahmspinat A,Aa,Ga,G Salzkartoffeln 1	Sondermenü
	478 kcal	428 kcal	0 kcal
Samstag, 24.01.2026	Lamm-Gemüse-Eintopf K Mischbrot A,Aa,Ad	Nudel-Gemüseauflauf A,Aa,G,K Tomatensauce 12,Ga,G,N	
	265 kcal	573 kcal	
Sonntag, 25.01.2026	Sauerbraten 2,K,N Bratensauce A,Aa,Ga,G,K Apfelspargel 2,Ga,G,N Kartoffelklöße 2	Ofenkartoffeln Sour Creme Dip 2,Ga,G,N Mediterranes Pfannengemüse	
	501 kcal	506 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt
 Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggengererzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch 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 10/mg/l, als SO2 angegeben