



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 26.01.2026	Hackfleischbällchen-Ragout _{1,e,l,SuG,w,w1} ,2 Maccaroni _{e,w,w1} Naturjoghurt Kirschsoße	Spargelcremesuppe Buttermilchplinsen mit Zucker _{e,l,w,w1} Naturjoghurt Kirschsoße	
Dienstag 27.01.2026	Bratwurst _{7,SuG} Kartoffelpüree , Sauerkraut _{2,3,SuG} Apfelmus ₃	gekochter Blumenkohl ,Soße Hollandaise _{e,l,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} Apfelmus ₃	
Mittwoch 28.01.2026	paniertes Putenschnitzel _{w,w1} ,Mischgemüse , Kartoffelpüree , Mandarinenkompott	Waldpilzen _{10,3,x} ,Semmelknödel _{2,e,l,w,w1} Mandarinenkompott	
Donnerstag 29.01.2026	Weißkohleintopf mit Hackfleisch _{SuG} Beerenquark	Dampfnudel _{e,l,w,w1} ,Dessertsoße Vanillegeschmack _{1,l} Beerenquark	
Freitag 30.01.2026	gebratenes Buntbarschfilet _{f,w,w1} ,Zitronensoße _{1,d,l,w,w1} ,Kartoffelpüree , Gurkensalat _{1,10,3,x}	Kartoffelpüree ,Schmorkraut _{2,3,SuG} Gurkensalat _{1,10,3,x}	
Samstag 31.01.2026	Brühreis mit Huhn Erdbeerpudding	Rahmspinat _{l,w,w1} Rührei ,Kartoffelpüree , Erdbeerpudding	
Sonntag 01.02.2026	Gulasch gemischt _{SuG} ,Rosenkohlgemüse _{1,l} ,Kartoffelklöße Obstsalat	Milchreis ,zerlassene Butter ,Zimtzucker Obstsalat	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite