

Speiseplan KW: 04 vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbuffet.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 19.01.2026	Hauptgang	Geschnetztes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	C,A,K,8	Sojageschnetztes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	A,K,So,M,1,2,3
	Nachspeise	Nusspudding	M,A,1	Nusspudding	M,A,1
 Dienstag 20.01.2026	Hauptgang	Bunte Schupfnudel-/ Gemüsepfanne mit kräftiger Wurst- einlage und Allgäuer Soße	S,A,K, G,2,8	Bunte Schupfnudel-/ Gemüsepfanne mit Pilzen und Allgäuer Soße	Se,Sf,2,3,8,G
	Nachspeise	Annanasquark	M,A,2	Annanasquark	M,A,2
 Mittwoch 21.01.2026	Hauptgang	Frikadelle, Bratensaft, Kartoffelbeilage und saisonalem Blatt-/ Schnittsalat	S,A,K, G,8	Süße Nudeln mit Vanillesoße, Semmelbröseln und Kirschen	A,Z,G,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 22.01.2026	Hauptgang	Reis-/ Gemüseauflauf mit Streifen von der Putenbrust und heller Champignonsoße	C,A,K,2,3,G	Reis - / Gemüseauflauf mit Tomateneinlage und heller Champignonsoße	M,1,2,3,G
	Nachspeise	Buttermilchdessert	M,A,1	Buttermilchdessert	M,A,1
 Freitag 23.01.2026	Hauptgang	Gebackenes Rotbarschfilet mit Zitronen-/Kräuterremoulade, Kartoffeln und Kaisergemüse	F,A,K,3	Würzige Kartoffelspalten mit buntem Ofengemüse Zitronen-/ Kräuterremoulade, garniert mit Krautsalat	M,G,A,Z,2
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A,G	Leichte Kokoscreme	M,A,G
 Samstag 24.01.2026	Hauptgang	Geflügeleintopf mit Reis, Gemüse und Fleischeinlage mit Brötchen	C,A,K,G	Vegetarischer Gemüse-/ Reiseintopf mit Brötchen	A,K,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1
 Sonntag 25.01.2026	Hauptgang	Kotelett vom Schwein an Bratensaft, Kartoffelbeilage und Blumenkohl	S,A,K,8,1	Vegetarischer Blumenkohlbratling an Kartoffelbeilage und Garnitur vom Lauch	A,K,G,M,1,2
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.