



Speiseplan KW: 04 vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

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

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

H fleischsorte: S. Schweinetfleisch | B. Rindfleisch | C. Getlügel | L. Lamm

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