

Speiseplan Januar 2026

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

KW 01	01. Donnerstag: 02. Freitag: 05. Montag: 06. Dienstag: Feiertag - Heilige Drei Könige 07. Mittwoch: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Möhren-Soße 14,G, danach Obst 08. Donnerstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Reis, danach Pudding 1,14,G 09. Freitag: Kürbis-Kokos-Suppe 14,G,I, danach leckere Kartoffelpuffer 15,AW,AH,C mit Apfelmus 3	 <i>Gutes neues Jahr!</i>
KW 02	12. Montag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G 13. Dienstag: Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Eier-Omelett 14,15,C,G 14. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L 15. Donnerstag: Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Früchte-Joghurt 14,G 16. Freitag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,I mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,I, Obst	
KW 03	19. Montag: Schmetterlings-Nudeln AW mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 2,14,G, danach Obst 20. Dienstag: Zartes Rindergulasch 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G 21. Mittwoch: Vegetarisches Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Reis, danach Obst 22. Donnerstag: Deftiger Putenbraten 14,G,I mit Kartoffelkloß 2,5,AW,L, danach Salat 1,3,14,G,J,L 23. Freitag: Winterliche Gemüsesuppe 14,G,I dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Milchreis-Dessert 14,G	
KW 04	26. Montag: Muschel-Nudeln AW mit Lachs-Sahne-Soße  14,G,D, danach Obst 27. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L 28. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G,danach Salat 1,3,14,G,J,L 29. Donnerstag: Mini-Hack-Bällchen (Geflügel) 12,14,15,AW,C,G,I in brauner Soße 14,G dazu Reis, Früchte-Joghurt 14,G 30. Freitag: Kartoffeltaschen (Tom-Mozz.) 14,G dazu Paprika-Kräuter-Quark 14,G, danach Gemüse-Rohkost	
KW 05	Tägliches Alternativ-Essen:  Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L	

22.12.2025 - 05.01.2026 Weihnachtsferien

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell , 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere