

# Speiseplan Januar 2026

## Menülinie 3 - vegetarisch

KW 01	01. Donnerstag: 02. Freitag:  05. Montag: 06. Dienstag: 07. Mittwoch: 08. Donnerstag: 09. Freitag:	Betriebsurlaub bis einschließlich 06.01.2026
KW 02	05. Montag: 06. Dienstag: 07. Mittwoch: 08. Donnerstag: 09. Freitag:	 <i>Gutes neues Jahr!</i>
KW 03	12. Montag: 13. Dienstag: 14. Mittwoch: 15. Donnerstag: 16. Freitag:	Italienische Pasta AW mit Gemüse-Bolognesesoße 14,G,I, Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Eier-Omelett 14,15,C,G Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L Valess-Geschnetzeltes 14,15,AW,C,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Früchte-Joghurt 14,G Bunte Gemüse-Nuggets 14,AW,AG,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
KW 04	19. Montag: 20. Dienstag: 21. Mittwoch: 22. Donnerstag: 23. Freitag:	Schmetterlings-Nudeln AW mit Zucchini-Frischkäse-Soße 14,G, danach Obst Kräuter-Rahm-Champignons 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G Brokkoli-Creme-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L Winterliche Gemüsesuppe 14,G,I dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Milchreis-Dessert 14,G
KW 05	26. Montag: 27. Dienstag: 28. Mittwoch: 29. Donnerstag: 30. Freitag:	Muschel-Nudeln AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Obst Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L Geb. Fetakäse 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, danach Salat 1,3,14,G,J,L Gefüllte Paprikaschote AW in brauner Soße 14,G dazu Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G Kartoffeltaschen (Tom-Mozz.) 14,G dazu Paprika-Kräuter-Quark 14,G, danach Gemüse-Rohkost
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