

Speiseplan

KW 4	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026	Samstag 24.01.2026	Sonntag 25.01.2026
Vollkost Menü	Gemüsecremesuppe ^{1,17} Gemüsebolognese Gabelspaghetti ^{21,27} Geriebener Parmesankäse ^{1,2,25} Gurkensalat mit Schmand ^{15,25} <small>Auf Salzgurke 11,3</small>	Kerbelcremesuppe Hähnchen Piccata ^{21,25,27} Tomatensoße Nudeln ^{21,27} Rote Beete Salat ¹¹ Sahne Frucht Joghurt ²⁵	Karottencremesuppe Cevapcici ²¹ Warmes Paprikapüree Djuvec Reis Bananenpudding ²⁵	Blumenkohlcremesuppe Maultaschen geröstet mit Ei ^{17,21,27} Braune Soße Kartoffelsalat ¹⁵ Obst	Champingoncremesuppe Seelachsfilet paniert ^{20,21,25,27} Remouladensoße ^{1,11,21} Kartoffelsalat ¹⁵ Wackelpudding ^{1,25}	Erbseneintopf ^{15,17,3,5} Fleischkäse Würfel ^{15,17,7} Frucht Joghurt ²⁵	Minestrone(Suppe) ^{17,21,27} Sauerbraten ⁴ Rahmsoße ^{25,27} Kartoffelknödel ²⁷ Rotkohl Schokoladenmousse ²⁵
Vegetarisch Menü	Gemüsecremesuppe ^{1,17} gefüllte Quarkknödel ^{1,2,21,25,27,3} Butter Semmelbröselsoße ^{25,27} Apfelmus ^{11,3}	Kerbelcremesuppe Spiegelei Salzkartoffeln Rahmspinat ^{25,27} Sahne Frucht Joghurt ²⁵	Karottencremesuppe Gemüselasagne ^{17,25,27} Blattsalat Bananenpudding ²⁵	Blumenkohlcremesuppe Gemüseschnitzel ^{15,17,21,27} Braune Soße Kartoffelsalat ¹⁵ Obst	Champingoncremesuppe Mozarella-Stäbchen ^{21,26,27} Remouladensoße ^{1,11,21} Kartoffelsalat ¹⁵ Wackelpudding ^{1,25}	Gemüseeintopf ^{17,3,5} Frucht Joghurt ²⁵	Minestrone(Suppe) ^{17,21,27} Gebackener Gemüsestrudel ^{17,2,21,25} Basilikum-Soße ²⁵ Schokoladenmousse ²⁵
Laktosefrei Menü	Gemüsecremesuppe ^{1,17} Gemüsebolognese Gabelspaghetti ^{21,27} Gurkensalat mit Dil ¹⁵ Lactosefreies Dessert ^{1,25,27}	Kerbelcremesuppe Hähnchenschnitzel ^{21,25,27} Tomatensoße Nudeln ^{21,27} Rote Beete Salat ¹¹ Lactosefreies Dessert ^{1,25,27}	Karottencremesuppe Cevapcici ²¹ Warmes Paprikapüree Djuvec Reis Lactosefreies Dessert ^{1,25,27}	Blumenkohlcremesuppe Maultaschen geröstet mit Ei ^{17,21,27} Laktosefreie Soße Kartoffelsalat ¹⁵ Obst	Champingoncremesuppe Seelachsfilet paniert ^{20,21,25,27} Remouladensoße ^{1,11,21} Kartoffelsalat ¹⁵ Lactosefreies Dessert ^{1,25,27}	Erbseneintopf ^{15,17,3,5} Fleischkäse Würfel ^{15,17,7} Lactosefreies Dessert ^{1,25,27}	Minestrone(Suppe) ^{17,21,27} Sauerbraten ⁴ Lactosefreie Soße Kartoffelknödel ²⁷ Rotkohl Lactosefreies Dessert ^{1,25,27}
Abendessen Vollkost	Gemüsegarnitur gekochtes Ei ²¹	Hawaii Toast ^{21,25,27}	Fisch in Tomatensoße ^{20,25}	Gemüsegarnitur Kirschtomate	Schweizer Wurstsalat ^{15,25,5,7}	Eiersalat mit Schinken ^{15,21}	Essiggurke ¹¹
Abendessen Vegetarisch	Gemüsegarnitur gekochtes Ei ²¹	Hawaii Toast Käse-Ananas ^{21,25,27}	Rohkost gemischt	Gemüsegarnitur Kirschtomate	Rohkost gemischt	Rohkost gemischt	Essiggurke ¹¹

Inhaltstoffe :

1 mit Farbstoff(en)
2 mit Konservierungsstoffe(en)
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n)
5 mit Schwefeldioxid
6 mit Schwäzungsmitteln
7 mit Phosphat
8 mit Milchweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle
13 gewächst
14 mit Taurin

Allergene :

15 Senf
16 Erdnüsse
17 Sellerie
18 Weichtiere
19 Schalentiere
20 Fisch
21 Ei
22 Sojaerzeugnisse
23 Sesamerzeugnisse
24 Lupinerzeugnisse

25 Milcherzeugnisse
26 Schalenfrüchte
27 Glutenhaltiges Getreide