

# Speiseplan

KW 5	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026	Samstag 31.01.2026	Sonntag 01.02.2026
<b>Vollkost Menü</b>	Gemüsecremesuppe <sup>1,17</sup> Tortellini mit Ricotta Spinat Füllung <sup>21,25,27</sup> Pastasoße <sup>25,27</sup> Tomatensalat <sup>11</sup> Apfelmus <sup>11,3</sup>	Kerbelcremesuppe Hühnerfrikassee <sup>25,27</sup> Nudelreis <sup>21,27</sup> Blattsalat Obstsalat <sup>25,3</sup>	Karottencremesuppe Kohlroulade <sup>27</sup> Braune Soße Bratkartoffeln Karamellpudding <sup>25</sup>	Tomatencremesuppe Schweinegulasch nach Szegediner Art <sup>15,17,27</sup> Salzkartoffeln Obst	Lauchcremesuppe Fischstäbchen <sup>20,27</sup> Remouladensoße <sup>1,11,21</sup> Kartoffelsalat <sup>15</sup> Zitronenquark <sup>25,3</sup>	Nudeleintopf <sup>17,21,27</sup> Geflügelklößchen <sup>27</sup> Frucht Pudding	Hochzeitssuppe <sup>17,21,27</sup> Schweinebraten Pikante Kämmelsoße <sup>17,27</sup> Salzkartoffeln Rosenkohl Eisbecher <sup>1,25</sup>
<b>Vegetarisch Menü</b>	Gemüsecremesuppe <sup>1,17</sup> Pfannkuchen mit Apfel <sup>21,25,27</sup> Apfelmus <sup>11,3</sup>	Kerbelcremesuppe Gnocchi-Zucchini-Pfanne <sup>21,25,27</sup> Tomatensoße Blattsalat Obstsalat <sup>25,3</sup>	Karottencremesuppe Schupfnudelpfanne Gemüse <sup>21,25,27</sup> Braune Soße Karamellpudding <sup>25</sup>	Tomatencremesuppe Kräuter Stampf Kartoffeln <sup>25</sup> Rahmspinat <sup>25,27</sup> Obst	Lauchcremesuppe Käseknoedel <sup>21,25,27</sup> Rahmchampignon <sup>25,27</sup> Blattsalat Zitronenquark <sup>25,3</sup>	Nudeleintopf <sup>17,21,27</sup> Frucht Pudding	Hochzeitssuppe <sup>17,21,27</sup> Gefüllte Zucchini <sup>1,21,25,27</sup> Frischkäsesoße <sup>25,27</sup> Salzkartoffeln Eisbecher <sup>1,25</sup>
<b>Laktosefrei Menü</b>	Gemüsecremesuppe <sup>1,17</sup> Nudeln <sup>21,27</sup> Pastasoße <sup>25,27</sup> Tomatensalat <sup>11</sup> Apfelmus <sup>11,3</sup>	Kerbelcremesuppe Hühnerfrikassee <sup>25,27</sup> Nudelreis <sup>21,27</sup> Blattsalat Obstsalat <sup>25,3</sup>	Karottencremesuppe Kohlroulade <sup>27</sup> Braune Soße Bratkartoffeln	Tomatencremesuppe Schweinegulasch nach Szegediner Art <sup>15,17,27</sup> Salzkartoffeln Obst	Lauchcremesuppe Seelachsfilet gebraten <sup>20,27</sup> Remouladensoße <sup>1,11,21</sup> Kartoffelsalat <sup>15</sup> Obst	Nudeleintopf <sup>17,21,27</sup> Geflügelklößchen <sup>27</sup> Lactosefreies Dessert <sup>1,25,27</sup>	Hochzeitssuppe <sup>17,21,27</sup> Schweinebraten Pikante Kämmelsoße <sup>17,27</sup> Salzkartoffeln Rosenkohl Obst
<b>Abendessen Vollkost</b>	Gemüsegarnitur Salatgurke	Wiener Würstchen warm <sup>2,3,4,5,7</sup>	Bunter Thunfisch Nudel Salat <sup>20,21,27,3,6</sup>	Gemüsegarnitur Kirschtomate	Wurstsalat <sup>11,15,7</sup>	Bauernsalat mit Feta <sup>25,3</sup>	Essiggurke <sup>11</sup>
<b>Abendessen Vegetarisch</b>	Gemüsegarnitur Salatgurke	Wienerle warm vegetarisch <sup>1,21,22,27</sup>	Rohkost gemischt	Gemüsegarnitur Kirschtomate	Rohkost gemischt	Bauernsalat mit Feta <sup>25,3</sup>	Essiggurke <sup>11</sup>

**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