

KW: 05

Speiseplan vom 26.01.2026 - 01.02.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 26.01.26	Blumenkohlsuppe 51,511,52,58	Gedämpfter Germknödel 51,511,52,54,58 mit Mohnbutter 52,58 in Vanillesoße 12,52,58 ☺	Rührei mit Schinkenstreifen 1,2,16,52,54,58 Rahmspinat 3,12,52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Obstsalat
	56 kcal	264 kcal	435 kcal	297 kcal
Di., 27.01.26	Tagessuppe 51,511,52,58,60	italienischer Gemüseeintopf 2,3,51,511,515,52,58,60 Ciabatta	Brathering 7,10,11,51,511,55 mit marinierten Zwiebelringen Bratkartoffeln 1	Götterspeise 12
	63 kcal	258 kcal	523 kcal	78 kcal
Mi., 28.01.26	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58	Gebackene Kartoffeln 2 an Frankfurter Grüne Soße 1,2,12,52,54,57,58 Blattsalat V	Putenschnitzel 51,511 mit Paprikasauce 52,58 dazu Kroketten 2,12,51,511 Blattsalat	Birnenquark 52,58
	57 kcal	8574 kcal	501 kcal	126 kcal
Do., 29.01.26	Süßkartoffelsuppe ☺	Gefüllte Zucchini Schiffchen 1,52,58 in Tomatensoße 2,52,58,60 dazu Reis	Nürnberger Würstchen 2,61 Sauerkraut 2 dazu Stampfkartoffeln 52,58	Karamelpudding 52,58
	118 kcal	469 kcal	577 kcal	119 kcal
Fr., 30.01.26	Lauchcremesuppe 51,511,52,58	Gemüselasagne 2,12,58,60 in Tomatensoße 2,52,58,60	Seelachsfilet gebraten 2,51,511,55 Soße Bernaise 3,12,52,54,58 Petersilienkartoffeln 52,58 und Tomatensalat 2 ☺	Kirschgrütze mit Sahne 52,58
	55 kcal	208 kcal	599 kcal	80 kcal
Sa., 31.01.26	Tagessuppe 51,511,52,58,60	Linseneintopf 2,60,61,63 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 dazu Brot	Hacksteak 51,511,54,60,61 Kartoffelsalat 1,2,4,12,54,61	Pfirsiche im Saft 2
	63 kcal	679 kcal	444 kcal	69 kcal
So., 01.02.26	Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60	Gemüseschnitzel 2,51,511,512,516 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60 Kräuter Reis 52,58 V	Lammragout mit Pilzen 51,511,515,57,60 Bohnen mit Speck 1,2 ☺ dazu Röstlinchen	Eisdessert Vanille- Schoko 12,52,58
	53 kcal	742 kcal	528 kcal	152 kcal

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Ann B. B. B.

Änderungen vorbehalten!



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben

Wir verwenden
Jodsalz.