



Wir wünschen
einen „Guten
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen
beider Menüs
sind
austauschbar



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 19.01.2026	Tagessuppe	Frikadelle ^{51,511,54} mit Möhrengemüse ^{12,52,58} Kartoffelpüree ^{2,12,52,58}	Bandnudeln ^{51,511,54} mit Hackfleischsoße ⁶⁰ Beilagensalat	Kompott ¹²
	42 kcal, 0 BE	507 kcal, 3 BE	556 kcal, 4 BE	74 kcal, 1 BE
Dienstag, 20.01.2026	Tagessuppe	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung ^{51,511,54} und Salzkartoffeln	Auflauf von Kartoffeln und gemischtem Gemüse, mit Käse überbacken ^{51,511,52,58} Beilagensalat	Joghurtspeise ^{7,10,12,52,58}
	42 kcal, 0 BE	364 kcal, 3 BE	426 kcal, 4 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 21.01.2026	Tagessuppe	Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprika, ^{12,52,58,63} Butternudeln ^{12,51,511,52,54,58} Beilagensalat	Kartoffeltasche ^{52,58} Champignon-Rahmsoße ^{52,58} Beilagensalat	Götterspeise mit Vanillesoße ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	578 kcal, 5 BE	555 kcal, 4 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 22.01.2026	Tagessuppe	Hähnchen-Curry-Ragout mit Paprika, Ananas & Zwiebeln, ^{52,58,61} dazu Reis Beilagensalat	Butter-Pellkartoffeln ^{12,52,58} mit Kräuterquark, ^{52,58} Beilagensalat	Puddingdessert ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	453 kcal, 5 BE	237 kcal, 3 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 23.01.2026	Salatvorspeise ^{52,54,58}	überbackenes Seelachsfilet ^{12,51,511,52,55,58} mit Bohnengemüse ^{52,58} und Salzkartoffeln	Milchreis ^{52,58} Kirschkompott	Quarkspeise ^{52,58}
	59 kcal, 0 BE	493 kcal, 3 BE	536 kcal, 8 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 24.01.2026	Tagessuppe	Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Schweinefleisch, ^{1,2,51,511,514,57,58,61}	Kartoffel-Eintopf ^{60,61} mit Wursteinlage ^{1,2,16,61}	Cremspeise ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	383 kcal, 4 BE	323 kcal, 2 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 25.01.2026	Tagessuppe	Schweinenackenbraten ⁶¹ mit Wirsing in Rahm ^{2,12,52,58,61} und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel ^{2,51,511} mit Wirsing in Rahm ^{2,12,52,58,61} und Salzkartoffeln	Puddingdessert ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	925 kcal, 5 BE	838 kcal, 7 BE	159 kcal, 2 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				

Wir wünschen
einen „Guten
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen
beider Menüs
sind
austauschbar