

Menüplan vom 19.01. - 25.01.2026

	Menü 1	Menü 2	
<u>Montag</u>	<p>Hackbällchen mit Paprika, Zwiebeln an Schaschliksause, Kartoffelstampf</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Konservierungsstoff / Farbstoff / Süßungsmittel</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Gemüse-Kottbullar an Wurzelgemüsesauce, Kartoffelstampf</p> <p>Dessert</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Konservierungsstoff / Glutenhaltig / Sellerie</p>	<p>Tagessuppe 3,00 €</p> <p>Hauptgang 9,00 €</p> <p>Dessert 3,00€</p>
<u>Dienstag</u>	<p>Hähnchenbrust mit Broccoli und Käse gefüllt, Petersiliensauce, Gemüsespätzle</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Konservierungsstoff / Glutenhaltig</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Schwarzwurzel-Knuspermedaillons an Petersiliensauce, Schupfnudeln</p> <p>Dessert</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte</p>	<p>Tagessuppe 3,00 €</p> <p>Hauptgang 9,00 €</p> <p>Dessert 3,00€</p>
<u>Mittwoch</u>	<p>Dicke Bohnen mit Speck in Kräuterrahm, Bratwurst und Kartoffeln</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Konservierungsmittel Rauch / Phosphat</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Canneloni mit Spinat und Käse gefüllt, Parmesansauce, Salat</p> <p>Dessert</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Glutenhaltig</p>	<p>Tagessuppe 3,00 €</p> <p>Hauptgang 9,00 €</p> <p>Dessert 3,00€</p>
<u>Donnerstag</u>	<p>Hühnerfrikassee mit Lauch, Champignons und Kräutern in Rahm, Reis</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Veganes Schnitzel mit Champignon-Kräuterragout, Rösti</p> <p>Dessert</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Glutenhaltig</p>	<p>Tagessuppe 3,00 €</p> <p>Hauptgang 9,00 €</p> <p>Dessert 3,00€</p>
<u>Freitag</u>	<p>Fischfilet mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Lauchsauce, Pasta</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Glutenhaltig</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Quarkkeulchen mit Apfel-Zimtkompott</p> <p>Dessert</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte / Konservierungsstoff</p>	<p>Tagessuppe 3,00 €</p> <p>Hauptgang 9,00 €</p> <p>Dessert 3,00€</p>
<u>Samstag</u>	<p>Deftiger Erbseneintopf mit Würstchen und Speck</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Konservierungsmittel Rauch / Phosphat</p>	<p>Vorspeise</p> <p>Erbseneintopf mit vegetarischen Klößchen</p> <p>Dessert</p> <p>Allergene Zusatzstoffe:</p>	<p>Tagessuppe 3,00 €</p> <p>Hauptgang 9,00 €</p> <p>Dessert 3,00€</p>
<u>Sonntag</u>	<p>Rinderbraten an Burgundersauce, Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: geschweifelt /</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Französisches Käsesoufflé an Estragon-Hollandaise, Salzkartoffeln</p> <p>Dessert</p> <p>Allergene Zusatzstoffe: Ei / Milchprodukte /</p>	<p>Tagessuppe 3,00 €</p> <p>Hauptgang 9,00 €</p> <p>Dessert 3,00€</p>



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Seniorenbeirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!
Angaben zu Kalorien, Allergenen und Zusätzen können jederzeit beim Servicepersonal erfragt werden. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen durch Allergene nicht ausschließen.