

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 26.01.2026	Hühnerfrikassee mit ^{2,12,52,58,60} Erbsen - Reis ¹²	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Ananaskompott
Dienstag, 27.01.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511,54} mit Butterkartoffeln ¹² und Bohnengemüse ¹²	Allgäuer Käsespätzle ^{12,51,511,52,54,58} dazu Tomatensalat ²	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 28.01.2026	Lasagne mit Hackfleisch ^{1,12,51,511,52,58,60} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Kartoffelpuffer aus der Pfanne dazu Apfelmus ²	Apfelcreme ^{2,12,52,58}
Donnerstag, 29.01.2026	Schweinegulasch ^{51,511,515,57,60} mit Nudeln ^{12,51,511} und Karotten ¹²	Carbonara von der Zucchini ^{52,58} mit Nudeln ^{12,51,511}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Freitag, 30.01.2026	Seelachs ⁵⁵ in einer Gemüsesahnesoße ^{12,51,511,52,58,60} dazu Salzkartoffeln	Kirschmichel ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Nuss-Nougat Pudding ^{52,58,59,592}
Samstag, 31.01.2026	Hackfleisch-Laucheintopf ^{12,52,58} und Brot ^{1,51,511,514}	Schnittbohneeneintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Rosinengrießpudding ^{2,5,10,12,51,511,52,58}
Sonntag, 01.02.2026	Kräuterbraten vom Schweinenacken ⁶¹ Ingwer-Möhren ¹² mit Kartoffelklöße	Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{12,51,511,54} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.