

Menüplan vom 05.01.2026 – 11.01.2026



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 05.01.	Schinken–Nudelauflauf 1,2,16,51,511,52,58	Gemüse–Reispfanne 2,51,511,57	Joghurtspeise 12,52,58
	306 kcal	340 kcal	103 kcal
Di., 06.01.	Schweinekotelett dicke Bohnen und 1,2,52,58 Kartoffelpüree 52,58 Senf 61	Quarkauflauf mit 2,52,54,58 Vanillesoße 12,52,58	Mandelpudding 12,52,58
	2262 kcal	797 kcal	118 kcal
Mi., 07.01.	Schnittbohneintopf mit 2,60,63 Fleischeinlage 1,2	Zwiebelkuchen 51,511,52,58 Salatbeilage	Obstsalat
	86 kcal	531 kcal	297 kcal
Do., 08.01.	Reibekuchen 51,511,54 Apfelmus 2	Gemüseauflauf 1,12,52,54,58	Cappuccinocrema 52,58
	381 kcal	403 kcal	119 kcal
Fr., 09.01.	Backfisch mit 51,511,52,55,58 Remouladensauce 2,4,12,54,61 Salatbeilage Salzkartoffeln	Champignon–Zwiebel–Omelett 51,511,52,54,58 Blattspinat–Risotto 61	Eisbecher 12,52,58
	295 kcal	308 kcal	140 kcal
Sa., 10.01.	Kartoffelsalat mit 1,4,12,52,54,58,61 Bockwurst 1,2,16 Senf 61	Kartoffelsalat mit 1,4,12,52,54,58,61 Gemüsebratling 51,511	Joghurtspeise 12,52,58
	626 kcal	2388 kcal	103 kcal
So., 11.01.	Kasseler mit 1,2,61 Bratensoße 12,60,63 Sauerkraut Kartoffelklöße 2,63	Gemüselasagne 1,12,51,511,52,58	Herrencreme 52,54,57,58
	549 kcal	436 kcal	236 kcal
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Ge- treide und -erzeugnisse; (51 1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeug- nisse; (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			

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Beirat

Wir verwenden Jodsalz.
Änderungen vorbehalten!



Bitte Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Die Beilagen der Menüs sind untereinander austauschbar.