

## Speiseplan vom 05.01.2026-11.01.2026 (KW 2)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	Hühnerfrikassee mit Reis 	Gabelspaghetti <sup>1</sup> mit Carbonarasoße <sup>3,7</sup> 	Gemüsefrikassee <sup>7</sup> mit Reis 
	<input type="radio"/> Pfirsichkompott	<input type="radio"/> Pfirsichkompott	<input type="radio"/> Pfirsichkompott
<b>Dienstag</b>	Schnitzel mit Zwiebelsoße <sup>1,3,7</sup>  Gurkensalat  Kroketten <sup>1</sup>	Pilzpfanne <sup>7</sup> mit Schinken  Spätzle <sup>1,3</sup>	Schnitzel Valess mit Zwiebelsoße <sup>1,3,7</sup> Gurkensalat Kroketten <sup>1</sup>
	<input type="radio"/> Erdbeer- Mascarponecreme <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Erdbeer- Mascarponecreme <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Erdbeer- Mascarponecreme <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b>	Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch  Mandarinenquark <sup>7</sup>	Makkaroni- Hackfleischauflauf  Gurkenhappen  Mandarinenquark <sup>7</sup>	Gemischter Salat mit Gemüserösti <sup>1</sup> Knoblauch-Kräuterdressing <sup>7</sup>  Mandarinenquark <sup>7</sup>
	<input type="radio"/> Grünkohl <sup>10</sup> mit Kassler  Salzkartoffeln	Hackbällchen in Rahmsoße Gemischter Salat Salzkartoffeln	 Grünkohl <sup>10</sup> mit Hanfbratling <sup>1</sup> Salzkartoffeln
	<input type="radio"/> Mousse au Chocolat <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Mousse au Chocolat <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Mousse au Chocolat <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b>	Matjes nach Hausfrauenart <sup>4,7</sup>  Bratkartoffeln	Zitronen- Pfeffersoße <sup>1,7</sup> , Salzkartoffeln  Bunter Eisbergsalat	Blumenkohl - Käsebratling <sup>1</sup> helle Soße, Salzkartoffeln
	<input type="radio"/> Joghurt mit Aprikosenspiegel <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Joghurt mit Aprikosenspiegel <sup>7</sup> 	<input type="radio"/> Bunter Eisbergsalat Joghurt mit Aprikosenspiegel <sup>7</sup>
<b>Freitag</b>	Weißkohleintopf (Bigos) mit Schweinefleisch 	 Bunte Reispanne mit Hähnchenstreifen	Weißkohleintopf 
	<input type="radio"/> Kirschgötterspeise mit Vanillesoße <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Kirschgötterspeise mit Vanillesoße <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Kirschgötterspeise mit Vanillesoße <sup>7</sup>
<b>Samstag</b>	Hähnchenschnitzel, Soße <sup>1,7</sup>  Blumenkohl mit Butterbröseln <sup>1</sup>	Ungarisches Rindergulasch  Brokkoli	Sellerieschnitzel, Soße <sup>1,7</sup> 
	<input type="radio"/> Salzkartoffeln Pralinencreme <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Salzkartoffeln Pralinencreme <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Blumenkohl mit Butterbröseln Salzkartoffeln
<b>Sonntag</b>	 Pralinencreme <sup>7</sup>	 Pralinencreme <sup>7</sup>	<input type="radio"/> Pralinencreme <sup>7</sup> 

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse<sup>5</sup>

Senf<sup>10</sup>

**Zusatzstoffe:**

geschwefelt<sup>e</sup>

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel<sup>j</sup>

Fisch



Glutenhaltige Getreide<sup>1</sup>

Sojabohnen<sup>6</sup>

Sesamsamen<sup>11</sup>

mit Farbstoff<sup>a</sup>

geschwärzt<sup>f</sup>

enthält eine Phenylalaninquelle<sup>k</sup>

Geflügel



Krebstiere<sup>2</sup>

Milch<sup>7</sup>

Sulfite<sup>12</sup>

mit Konservierungsstoff<sup>b</sup>

gewachst<sup>g</sup>

mit Nitritpökelsalz<sup>m</sup>

Rindfleisch



Eier<sup>3</sup>

Schalenfrüchte<sup>8</sup>

Lupinen<sup>13</sup>

mit Antioxidationsmittel<sup>c</sup>

mit Phosphat<sup>h</sup>

mit Nitrat<sup>n</sup>

Schweinefleisch



Fische<sup>4</sup>

Sellerie<sup>9</sup>

Weichtiere<sup>14</sup>

mit Geschmacksverstärker<sup>d</sup>

mit Süßungsmittel<sup>i</sup>

Die Diätmahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert