

## Speiseplan vom 29.12.2025-04.01.2026 (KW 1)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	Köttbullar (Hackfleischbällchen)  mit Preiselbeersoße Kartoffelpüree <sup>1,7</sup> 	Kohlrabi in heller Soße  mit Mettbällchen Kartoffelpüree <sup>1,7</sup>	Backcamembert  mit Preiselbeersoße Kartoffelpüree <sup>1,7</sup>
<b>Dienstag</b>	 Apfelmus mit Vanillesoße Bratwurst nach Nürnberger Art Rahmsoße <sup>1,7</sup> , Salzkartoffeln Gurkensalat 	 Apfelmus mit Vanillesoße  Putengulasch mit Erbsen Reis	 Apfelmus mit Vanillesoße Vegetarische Bratwurst <sup>1,3</sup> Rahmsoße <sup>1,7</sup> , Salzkartoffeln Gurkensalat
<b>Mittwoch</b> <b>Silvester</b>	 Amarena-Kirschcreme <sup>7</sup> Linseneintopf mit Wiener Würstchen Mousse au Chocolat <sup>7</sup>	 Amarena-Kirschcreme <sup>7</sup> Schinken- Nudelauflauf mit Tomatensoße  Mousse au Chocolat <sup>7</sup>	 Linseneintopf mit veg. Bockwurst Mousse au Chocolat <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>Neujahr</b>	 Rinderroulade Apfelspätzle  Salzkartoffeln	 Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße <sup>1,7</sup> Pfannengemüse Salzkartoffeln 	 Pilzragout mit Spätzle <sup>1,3</sup> Vanillepudding mit Karamellsoße <sup>7</sup>
<b>Freitag</b>	 Seelachs in Kräutersoße <sup>4</sup> Wedges <sup>1</sup> Rote Beetesalat Orangencreme <sup>7</sup>	 Cuxhavener Fischcurry mit Gemüseeinlage Salzkartoffeln  Orangencreme <sup>7</sup>	 Schupfnudelpfanne <sup>1</sup> mit Kürbis und Feta <sup>7</sup> Orangencreme <sup>7</sup>
<b>Samstag</b>	 Kartoffel-Karottensuppe mit Rauchenden  Obstsalat mit Vanillesoße <sup>7</sup>	 Brokkoli-Pilz- Frischkäsepfanne <sup>7</sup> mit Speck, Spätzle <sup>1,3</sup> Obstsalat mit Vanillesoße <sup>7</sup> 	 Kartoffel-Karottensuppe mit veg. Bockwurst Obstsalat mit Vanillesoße <sup>7</sup>
<b>Sonntag</b>	 Rindergulasch mit Pilzen Salzkartoffeln  Kirsch- Buttermilchspeise <sup>7</sup>	 Hähnchenbrust mit Paprikasoße Bandnudeln <sup>1</sup> Kirsch- Buttermilchspeise <sup>7</sup>	 Gemüsebratling mit Paprikasoße Bandnudeln <sup>1</sup> Kirsch- Buttermilchspeise <sup>7</sup>

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse<sup>5</sup> Senf<sup>10</sup>

Fisch



Glutenhaltige Getreide<sup>1</sup>

Sojabohnen<sup>6</sup> Sesamsamen<sup>11</sup>

Geflügel



Krebstiere<sup>2</sup>

Milch<sup>7</sup> Sulfite<sup>12</sup>

Rindfleisch



Eier<sup>3</sup>

Schalenfrüchte<sup>8</sup> Lupinen<sup>13</sup>

Schweinefleisch



Fische<sup>4</sup>

Sellerie<sup>9</sup> Weichtiere<sup>14</sup>

Zusatzstoffe:

geschwefelt<sup>e</sup>

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

mit Farbstoff<sup>a</sup>

geschwärzt<sup>f</sup>

enthält eine Phenylalaninquelle<sup>k</sup>

mit Konservierungsstoff<sup>b</sup>

gewachst<sup>g</sup>

mit Nitritpökelsalz<sup>m</sup>

mit Antioxidationsmittel<sup>c</sup>

mit Phosphat<sup>h</sup>

mit Nitrat<sup>n</sup>

mit Geschmacksverstärker<sup>d</sup>

mit Süßungsmittel<sup>i</sup>