

# Unser Menüplan für Sie



Bei Fragen, Bestelländerungen oder Allergien können Sie uns unter 0 78 36 - 93 93 14 gerne kontaktieren

2. KW	TAGESSUPPE	MENÜ 1 (Diabetiker geeignet) Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 (leichte Vollkost) leichte Vollkost	TAGESDESSERT
<b>Montag</b> <b>05.01.2026</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>g,i</sup>	Pute in cremiger Lauch-Champignonsoße mit Spätzle <sup>3,a,a1,c,g,l</sup>	Süß-saure Senfeier mit Mischgemüse und Püree <sup>1,c,g,j,l</sup>	Süß-saure Senfeier mit Mischgemüse und Püree <sup>1,c,g,j,l</sup>	Birnenragout mit Schokocreme <sup>3,g,h,h1</sup>
<b>Dienstag</b> <b>06.01.2026</b> <i>hl. 3 Könige</i>	Maultaschensuppe <sup>a,a1,c,i</sup>	Spanferkelbraten mit Soße, Bayerisch Kraut und Knödelscheiben <sup>a,a1,a3,c,f,g,i</sup>	siehe Menü 1	Serviettenknödel mit Pilzragout <sup>a,a1,a4,c,f,i</sup>	Amarettomousse <sup>g,h,h1</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>07.01.2026</b>	Riebelesuppe <sup>a,a1,c,i</sup>	Steakhauspfanne mit Soße und Eisbergsalat <sup>a,a1,c,g,j</sup>	Gemüselasagne mit Spinat und Champignons Tomatensoße, Blattsalat <sup>3,5,a,a1,c,g,i,j,l</sup>	Gemüselasagne mit Spinat und Champignons Tomatensoße, Blattsalat <sup>3,5,a,a1,c,g,i,j,l</sup>	Heidelbeerquark <sup>g</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>08.01.2026</b>	Waldpilzcremesuppe <sup>3,l</sup>	Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut <sup>g</sup>	Kräuterpfannkuchen gefüllt mit frischem Gemüse dazu leichte Hollandaise <sup>a,a1,c,g,i</sup>	Kräuterpfannkuchen gefüllt mit frischem Gemüse dazu leichte Hollandaise <sup>a,a1,c,g,i</sup>	Waldfruchtquark <sup>g</sup>
<b>Freitag</b> <b>09.01.2026</b>	Zwiebelsuppe <sup>c,i,l</sup>	Fischragout in Kräutersoße mit Gemüestreifen und Bandnudeln <sup>a,a1,c,d,g</sup>	Eieromlette mit Rahmspinat und Kartoffeln <sup>c,g</sup>	Eieromlette mit Rahmspinat und Kartoffeln <sup>c,g</sup>	Pflaumenkompott
<b>Samstag</b> <b>10.01.2026</b>	Linsensuppe <sup>3</sup>	Rinderhacksteak mit Blumenkohl in Rahmsauce, Nudeln <sup>a,a1,g</sup>	siehe Menü 1	Gemüsefrikadelle mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <sup>a,a1,f,i</sup>	Ananasragout auf Kokoscreme <sup>a,a1,c,g</sup>
<b>Sonntag</b> <b>11.01.2026</b>	Markklößchensuppe <sup>a,a1,c</sup>	Eingemachtes Kalbfleisch mit Broccoli und Bandnudeln <sup>1,a,a1,c,g,l</sup>	siehe Menü 1	Broccoli Nussecke auf Rahmsoße mit Bandnudeln <sup>1,a,a1,c,g,h,h2,l</sup>	Bayrische Creme <sup>g</sup>

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderung vorbehalten

Bei Fragen, Bestelländerungen oder bestehenden Allergien, können Sie uns gerne unter der Tel.: 07836 / 93 93-14 kontaktieren.