

# Unser Menüplan für Sie



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

3. KW	TAGESSUPPE	MENÜ 1 (Diabetiker geeignet) Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 (leichte Vollkost) leichte Vollkost	TAGESDESSERT
Montag 12.01.2026	Kürbiscremesuppe	Spaghetti Carbonara mit Hartkäse und Salat <sup>1,2,3,a,a1,g,i</sup>	Spanische Gemüsepfanne in pikanter Soße mit Kartoffelpalten	Spanische Gemüsepfanne in pikanter Soße mit Kartoffelpalten	Limettencreme <sup>g</sup>
Dienstag 13.01.2026	Rinderbrühe mit Pilzen <sup>i</sup>	Wiener Backhuhn mit Kartoffel - Gurkensalat <sup>1,2,a,a1,c,j</sup>	Gemüsestrudel in heller Soße mit Salat <sup>1,a,a1,c,g,i,j,l</sup>	Gemüsestrudel in heller Soße mit Salat <sup>1,a,a1,c,g,i,j,l</sup>	Mandelpudding <sup>g</sup>
Mittwoch 14.01.2026	Bärlauchcremesuppe <sup>g,i</sup>	Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln <sup>3,5,a,a1,g,i,l</sup>	Karotteneintopf mit Wursteinlage <sup>2,3,8,g,i,j</sup>	Karotteneintopf mit Klößchen <sup>a,a1,c,g,i</sup>	Pfirsich Melba mit Himbeersoße <sup>g</sup>
Donnerstag 15.01.2026	Kalbfleischcremesuppe <sup>a,a1,g,i</sup>	Pilzrahmgeschnetzeletes mit Spätzle und Gemüse <sup>1,4,a,a1,c,g,j,l</sup>	Nougatknödel mit Vanille-Mohnsoße <sup>a,a1,c,f,g,h,h2</sup>	Nougatknödel mit Vanille-Mohnsoße <sup>a,a1,c,f,g,h,h2</sup>	Maracujacreme <sup>g</sup>
Freitag 16.01.2026	Italienische Minestrone <sup>2,3,a,a1,c,i</sup>	Fischfrikadelle mit Zitronensoße, Gemüse & Kartoffeln <sup>a,a1,c,d,g,i,j</sup>	Gemüserahmnuedeln mit Käse & Ruccola <sup>1,a,a1,c,g,i,l</sup>	Gemüserahmnuedeln mit Käse & Ruccola <sup>1,a,a1,c,g,i,l</sup>	Buttermilch-Mangodessert <sup>g</sup>
Samstag 17.01.2026	Rosenkohlcremesuppe <sup>g,i</sup>	Schaschlikspieß in pikanter Soße mit Püree & Salat <sup>1,11,13,2,g,j</sup>	Siehe Menü 1	Gemüsespieß in pikanter Soße mit Püree & Salat <sup>1,11,13,g,j</sup>	Tiramisucreme <sup>17,g</sup>
Sonntag 18.01.2026	Klare Rindfleischsuppe mit Flädle <sup>a,a1,c,g</sup>	Gemischter Braten in Rahmsoße mit Rotkohl & Knödel	Siehe Menü 1	Rote Beete-Puffer in Rahmsoße mit Kartoffel	Eierlikörmousse mit Schokostreusel <sup>c,f,g</sup>

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 17 = koffeinhaltig,

2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,

a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, 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,

h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l

Änderung vorbehalten

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