



# Unser Menüplan für Sie



Sozialgemeinschaft  
Schiltach/Schenkenzell e.V.

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

5. KW	TAGESSUPPE	MENÜ 1 (Diabetiker geeignet) <i>Diabetiker geeignet</i>	MENÜ 2	MENÜ 3 (leichte Vollkost) <i>leichte Vollkost</i>	TAGESEDESSERT
Montag 26.01.2026	Ingwer- Karottensuppe	Gefüllte Hähnchenbrust mit Soße, Gemüse und Rösti <sup>g,i,l</sup>	Vegetarisches Pilzragout mit Schupfnudeln und Salat <sup>1,a,a1,g</sup>	Vegetarisches Pilzragout mit Schupfnudeln und Salat <sup>1,a,a1,g</sup>	Joghurtcreme mit Früchten <sup>1,g</sup>
Dienstag 27.01.2026	Rote Betesuppe <sup>g,i</sup>	Frische Metzger Maultaschen in der Brühe mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat <sup>1,2,a,a1,c,i,j</sup>	Kohlrabi-Kartoffeleintopf mit Bockwurst <sup>2,3,8</sup>	Kohlrabi-Kartoffeleintopf mit Klösschen <sup>2,3,8</sup>	Erdbeer-Joghurtdessert <sup>g</sup>
Mittwoch 28.01.2026	Gerstencremesuppe <sup>a,a3,g,i</sup>	Paprikagulasch vom Schwein mit Butterspätzle <sup>1,a,a1,c,g,l</sup>	Apfelmöhre mit Zimt-Zucker und Vanillesoße <sup>a,a1,c,g</sup>	Apfelmöhre mit Zimt-Zucker und Vanillesoße <sup>a,a1,c,g</sup>	Schwarzwälder Kirschedessert <sup>a,a1,c,f,g</sup>
Donnerstag 29.01.2026	Süßkartoffelcremesuppe <sup>3,f,m</sup>	Gebratener Fleischkäse mit Soße, Bratkartoffeln und Salat <sup>1,2,3,8,l</sup>	Gemüserasagne mit Spinat und Champignons Tomatensoße, Blattsalat <sup>3,5,a,a1,c,g,i,j,l</sup>	Gemüserasagne mit Spinat und Champignons Tomatensoße, Blattsalat <sup>3,5,a,a1,c,g,i,j,l</sup>	Apfelpudding <sup>g</sup>
Freitag 30.01.2026	Kohlrabicremesuppe	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>a,a1,d,g</sup>	Blumenkohlrisotto im Backteig mit Käsesoße und Salat <sup>a,a1,c,g</sup>	Blumenkohlrisotto im Backteig mit Käsesoße und Salat <sup>a,a1,c,g</sup>	Stracciatella-Creme <sup>g</sup>
Samstag 31.01.2026	Käsecremesuppe <sup>1,g,i</sup>	Frikadellen mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>a,a1,c,g,i</sup>	siehe Menü 1	Vegetarische Bällchen mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>a,a1,c,g,i</sup>	Johannisbeerquark <sup>g</sup>
Sonntag 01.02.2026	Ochsenwanzsuppe <sup>a,a1,a3,i</sup>	Badischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen <sup>1,2,3,l</sup>	siehe Menü 1	Vegetarische Steak mit Rotkohl und Spätzle <sup>a,a1,c,f,i,l</sup>	Walnussmousse <sup>g,h,h3</sup>

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, 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, h3 = Walnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderung vorbehalten

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