

# Speiseplan

## 26.1. - 1.2.2026 KW 5

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Kräuter-Cremesuppe Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Emmentaler dazu Blattsalat Kompott a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Graupensuppe Schnitzel mit Bratensoße dazu Erbsengemüse und Rösti Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9	
Mittwoch	Paprika-Cremesuppe Dinkelpfannkuchen mit Apfelmark a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Gefüllte Paprika, dazu Blattsalat und Reis Obstquark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Freitag	Gemüse-Cremesuppe Thunfischtaler dazu Avocado-Dipp, mit Gurkensalat und Blumenkohlreis Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	Erbseneintopf mit Wursteinlage Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag	Nudelsuppe Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Soße mit Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.

Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

**Allergenkennzeichnung:** a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere

**Zusatzstoffe:** 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel