

Speiseplan

2.2. - 8.2.2026 KW 6

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



| Wochentag | Mittagessen | |
|------------|---|--|
| Montag | Gemüsecremesuppe Tortellini in feiner Gemüse-Käsesauce dazu Blattsalate Bayrisch Creme mit Erdbeersauce a1,c,g,j,k,1,2,3,9 | |
| Dienstag | Gemüsebrühe mit Reismudeln Gerauchter Schweinehals dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Bratapfelpudding a1,c,g,j,1,2,3,8,9 | |
| Mittwoch | Erbsensuppe Gerollte Maultaschen in Tomatensauce, dazu Endiviensalat Milchschnitte a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9 | |
| Donnerstag | Flädlesuppe Gegrillte Putenkeule in Curryfruchtsauce mit Butterreis und Karottenrohkost Buttermilch-Dessert a1,c,g,j,k,1,2,3,9 | |
| Freitag | Kartoffelsuppe mit Majoran Gemüseteller mit Sauce Hollandaise, dazu gekochtes Ei und Salzkartoffel Obstquark a1,c,d,g,j,1,2,3,9 | |
| Samstag | Maultaschentopf (Kartoffel, Zwiebel, Kohlrabi, Sellerie) Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9 | |
| Sonntag | Eierflockensuppe Deftiger Spießbraten vom Schwein, dazu Wintergemüse und Schupfnudeln Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9 | |

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