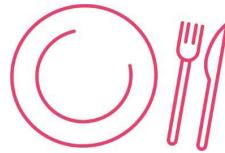


Speiseplan

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 Reisnudeln 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