

Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag



Vorspeise

Nudelsuppe
(a¹,m)

Grünkohlsuppe

Minestrone (a¹,b)

Tomatensuppe

Gemüsesuppe
(i,b)Blumenkohl-
cremesuppe
(i)Fleischkäse
an
Zwiebelsoße
mit
Kartoffelpüree
und
Saure BohnenKalbsragout
(i)
mit
Reis und GemüseCurrywurst mit
Röstzwiebeln (a¹)
Pommes Frites
und
GemüseSpaghetti
(a¹,m)
Bolognese mit
Beilagen
GemüseGebratenes
Fischfilet (f)
an Dill Soße (i)
mit Salzkartoffeln
und
SalatLauchcreme-
suppe
mit Hackfleisch
und
KäseAachener
Sauerbraten
mit Spätzle (a¹,m)
und
Gemüse

Menü 1

Vegetarisch

Gemüse-Spätzle-
Pfanne (a¹,m,i)
dazu einen
Beilagen-Salat

Vegetarisch

Schupfnudel-
Pfanne
dazu einen
Beilagen-Salat
(a¹,m,i)

Vegetarisch

Gebratener Kohl
an
Mais-Miso-Soße
mit Reis und Salat
(i)

Vegetarisch

Bauernfrühstück
(m) mit einem
Beilagen-Salat

Vegetarisch

Rührei (m) mit
Rahmspinat
und
SalzkartoffelnWirsing mit
Kartoffeln
untereinander,
dazu eine
KnackwurstLammragout
mit
Salzkartoffeln
und
Gemüse

Menü 2

Joghurtspeise (i)

Fruchtcreme (i)

Birne mit Schoko
Pudding

Gebäck(a¹,m,i)

Orangencreme
(i)

Grießspeise (a¹,i)

Schokoladen
Mousse (i)

Dessert

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen, a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, a=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere