

	Mo	19.01.2026	DI	20.01.2026	Mi	21.01.2026	Do	22.01.2026	Fr	23.01.2026	Sa	24.01.2026	So	25.01.2026
Menü I	Kartoffel-, Gemüseeintopf mit Fleischklößchen	Hühnerfrikassee mit Gemüse, dazu Reis	Gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln	Hähnchen Cordon Bleu an Champignon- rahmsoße und Spätzle	Schweinegulasch und Spirelli	Schlemmerfilet in Zitronenbuttersoße und Salzkartoffeln	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Semmelknödel							
	Wackelpudding 	Schokoladenpudding 	Apfelmus 	Birnenkompott 	Kiwi 	Stracciatella Joghurt 	Zitronenkuchen 							
Menü II	Rote- Beete- Bratling an Kräutersoße und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Tzatziki und Salzkartoffeln	gefüllte Eierkuchen, dazu Zucker	Mediterrane Gemüsesuppe mit Nudeln	Gemüseragout und Salzkartoffeln	Gefüllte Kartoffeltaschen und Kräuterhollandaise	Pilzragout in Kräuter-, Sahnesoße und Reis							
	Wackelpudding 	Schokoladenpudding 	Apfelmus 	Birnenkompott 	Kiwi 	Stracciatella Joghurt 	Zitronenkuchen 							
Tägliches Zusatzangebot (Mo - Fr wählbar, außer an Feiertagen) / Kuchen (Mo-So)														
A:	Pflaumenkuchen											Per App:	3,70 €	
B:	Baguette, frisch belegt (Salami, Käse & Salat)											Per Telefon/	3,90 €	
C:	Nudeln mit Schinkensahnesoße und Hartkäse											Bestellschein	5,30 €	
Per Telefon/ Bestellschein														

Das Dessert gehört zu dem Menü!

NP - Normalportion; SP - Seniorenportion

Zusatzstoff-und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2.1 mit Nitrat, 2.2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen

Änderungen vorbehalten!

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Anlieferung.



Guten Appetit

enthaltene Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene

	Mo	19.01.2026	Di	20.01.2026	Mi	21.01.2026	Do	22.01.2026	Fr	23.01.2026	Sa	24.01.2026	So	25.01.2026
Menü I	Kartoffel-, Gemüseeintopf mit Fleischklößchen	Hühnerfrikassee mit Gemüse, dazu Reis	Gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln	Hähnchen Cordon Bleu an Champignon- rahmsoße und Spätzle	Schweinegulasch und Spirelli	Schlemmerfilet in Zitronenbuttersoße und Salzkartoffeln	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Semmelknödel							
	3/5 199 kcal 8,8 Fett 20,0 KH 7,4 Eiweiß	A/A1/D/F/G/J 449 kcal 7,0 Fett 68,5 KH 25,7 Eiweiß	1892 KJ 2,3 gs. FS. 5,1 Zucker 2,5 Salz	2/3 437 kcal 21,1 Fett 42,6 KH 17,7 Eiweiß	1833 KJ 14,3 gs. FS. 3,2 Zucker 3,3 Salz	2/A/A1/C/G 724 kcal 30,5 Fett 74,8 KH 35,0 Eiweiß	3039 KJ 7,1 gs. FS. 2,0 Zucker 3,4 Salz	A/A1/I 728 kcal 22,4 Fett 97,0 KH 33,0 Eiweiß	3072 KJ 7,7 gs. FS. 5,5 Zucker 4,9 Salz	A/A1/D/G 623 kcal 28,6 Fett 61,9 KH 26,9 Eiweiß	2602 KJ 7,7 gs. FS. 5,5 Zucker 4,9 Salz	2/2.1/2.2/A/A1/C/G 608 kcal 24,4 Fett 59,5 KH 34,1 Eiweiß	2546 KJ 10,5 gs. FS. 5,2 Zucker 6,9 Salz	
Menü II	rote- Beete- Bratling an Kräutersoße und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Tzatziki und Salzkartoffeln	gefüllte Eierkuchen, dazu Zucker	Mediterrane Gemüsesuppe mit Nudeln	Gemüseragout und Salzkartoffeln	Gefüllte Kartoffeltaschen und Kräuterhollandaise	Pilzragout in Kräuter-, Sahnesoße und Reis							
	1/A/A1/G 568 kcal 24,1 Fett 77,2 KH 9,8 Eiweiß	A/A1/C/G 526 kcal 16,3 Fett 67,6 KH 21,1 Eiweiß	2197 KJ 6,1 gs. FS. 18,8 Zucker 4,8 Salz	5/A/A1/C/G 448 kcal 7,7 Fett 78,2 KH 13,3 Eiweiß	1890 KJ 2,2 gs. FS. 37,4 Zucker 0,9 Salz	A/A1/I 156 kcal 0,8 Fett 28,7 KH 6,0 Eiweiß	660 KJ 0,3 gs. FS. 6,8 Zucker 0,7 Salz	G 301 kcal 2,4 Fett 58,2 KH 8,1 Eiweiß	1267 KJ 1,4 gs. FS. 6,5 Zucker 0,7 Salz	3/C/G 733 kcal 45,3 Fett 67,7 KH 10,7 Eiweiß	3060 KJ 18,8 gs. FS. 3,6 Zucker 5,3 Salz	1/3/G/L 391 kcal 9,6 Fett 60,6 KH 13,3 Eiweiß	1650 KJ 4,5 gs. FS. 3,6 Zucker 0,8 Salz	
Zusatzangebot	Pflaumenkuchen	Baguette, frisch belegt (Salami, Käse & Salat)	Nudeln mit Schinkensahnesoße und Hartkäse											
	A/C/G 303 kcal 11,3 Fett 44,6 KH 4,2 Eiweiß	1/2/2.2/3/A/A1/G 634 kcal 27,8 Fett 65,1 KH 28,6 Eiweiß	2661 KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz	2/3/5/A/A1/C/G 605 kcal 12,0 Fett 84,3 KH 37,9 Eiweiß	2548 KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz	kcal Fett KH Eiweiß	KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz							

Zusatzstoff- und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2,1 mit Nitrat, 2,2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen