

Speiseplan vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

Montag 05.01.2026

Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki, 2,9,La,Sf Wedges Gl,Gl1 und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 504 kcal


Dienstag 06.01.2026

Paniertes Putenschnitzel Gl,Gl1 an einer fruchtigen Currysauce 2,3,8,La,Se mit Reis Se und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 429 kcal


Mittwoch 07.01.2026

Bratwurst mit 2,8,Se,Sf Currysauce und 1,17,2,3,Se Pommes Frites Salat vom Buffet 3,6,Su ca 720 kcal


Donnerstag 08.01.2026

Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit 2,8,La Spiralenudeln und Gl,Gl1,Lu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 689 kcal


Freitag 09.01.2026

Fischfilet Bordelaise F,Gl,Gl1 Kaisergemüse 1 Kartoffelpüree La ca 506 kcal


**Menü 1
Vollkost**



**Menü 2
Vollkost**

Leberkäse 16,2,3,8,Gl,Gl1,La,Lu,Sch,Se,Sf,So mit Rahmwirsing 16,2,3,8,Gl,Gl6,La,Se und Kartoffelpüree La ca 684 kcal


**Menü 3
Vegetarisch**

Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu E,La,Se Salat vom Buffet 3,6,Su ca 401 kcal


Dessert

Buttermilchdessert Mango La


Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.

Das Küchen und Serviceteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidantien

6 - geschwärzt
8 - Phosphat
9 - Süßungsmittel

16 - Nitrat
17 - koffein
E - Ei

F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen

Gl6 - Hafer
La - Milch / Laktose
Lu - Lupinen

S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie

Sf - Senf
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate