

# Menüplan vom 06.01.2025 - 12.01.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



2	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 06.01.2025	<b>Kichererbsen-Tomatenpfanne</b> mit mediterranem Bulgur  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Schweinebraten</b> in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Heilige Drei Könige</b>	<b>Heilige Drei Könige</b>
<b>Dienstag</b> 07.01.2025	<b>Brokkoli</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln  <b>Apfelmus</b>	<b>Putengulasch</b> mit grünen Bohnen und Kartoffeln  <b>Apfelmus</b>	<b>2 Bouletten</b> auf Rahmwirsingkohl mit Kartoffelpüree  <b>Apfelmus</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße  <b>Apfelmus</b>	<b>Geflügelwiener</b> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  <b>Apfelmus</b>
<b>Mittwoch</b> 08.01.2025	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersenfensauce mit Fingermöhren und Kartoffeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Kalter Milchreis</b> mit roter Fruchtgrütze	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>
<b>Donnerstag</b> 09.01.2025	<b>Linsensuppe</b> mit Kasslerfleisch  <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln  <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln  <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki  <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce  <b>Joghurt Kirsch Banane</b>
<b>Freitag</b> 10.01.2025	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kassler und Knacker dazu Kartoffeln  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes	<b>Steckrüben-Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrot  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 11.01.2025	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch  <b>Dessert</b>	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis  <b>Dessert</b>	<b>Schweinesauerbraten</b> "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße  <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete  <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 12.01.2025	<b>Eierkuchen mit Fruchtfüllung</b> dazu Vanillesauce  <b>Dessert</b>	<b>Kassler Nackensteak</b> in Bratensauce, mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln  <b>Dessert</b>	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen  <b>Dessert</b>		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  
  
**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 13.01.2025 - 19.01.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



3	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 13.01.2025	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln A(a) G,I 3,L 3,0 BE	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 4,4 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,9 BE	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C 5,4 BE	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets A(a),C 3,A(a),I 4,3 BE	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a),C G,I C,G 1,8 BE
	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>
<b>Dienstag</b> 14.01.2025	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 2,6 BE	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a) G,I A(a) 7,7 BE	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G,I G 2,5 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a),C G,I 4,1 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 3,9 BE	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a) G,I 6,0 BE
	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>
<b>Mittwoch</b> 15.01.2025	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis G 5,5 BE	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost A(a) G,I 3,L 4,2 BE	<b>Fleischkäse</b> mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree 1,2,3,7 1,G,I,J G,I 1,0 BE	<b>Gedünstetes Hoki-Filet</b> in Honig-Senf-sauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln D G,I 3,L 2,7 BE	<b>Winterlicher Salat</b> mit Gurke, Apfel, Mandarine, Sonnenblumenkerne und Joghurt-Dressing G 1,5 BE	<b>Spinat-Käsecremesuppe</b> dazu Brötchen 1,G,I A(a) 2,5 BE
	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>
<b>Donnerstag</b> 16.01.2025	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Kartoffeln C,G,I 3,L 2,5 BE	<b>Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I 6,8 BE	<b>Kassler Nackensteak</b> in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G 2,1 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffeln 1,G 2,3,G,I,J 3,L 2,6 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 3,5, A(a) G,I,L 4,3 BE	<b>Vanille-Milchnudeln</b> A(a),G 5,0 BE
	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>
<b>Freitag</b> 17.01.2025	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit  Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 6,1 BE	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautkräutersalat A(a),D G,I G 3,2 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,8 BE	<b>"Thüringer Rostbrätl"</b> Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten J 1,G,I,J A(a) 2,7 BE	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Birnensauce A(a),G 5,5 BE	<b>Kürbis-Kokoscremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,1 BE
	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>
<b>Samstag</b> 18.01.2025	<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumensauce A(a),C,G 5,1 BE	<b>Wirsingkohleintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 1,1 BE	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle 1,I A(a),C,G 2,8 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,2 BE	<div style="text-align: center;"> <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		
<b>Sonntag</b> 19.01.2025	<b>Linseneintopf</b> mit Suppengemüse G,I 3,5 BE	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 5,3 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce dazu Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 2,J 1,8,G,I,J 1,G G 2,8 BE	<div style="text-align: center;"> <p><b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</b></p> <p><b>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</b></p> </div>	
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		

# Menüplan vom 20.01.2025 - 26.01.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milchzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfit I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



4	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 20.01.2025	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln 2,3,7 G,J A(a) 6,3 BE	<b>Möhrenbratling</b> mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln A(a),C,I,K 1,G,I 3,L 2,4 BE	<b>Boulette</b> mit Rahmsauce grünen Bohnen und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G G 2,4 BE	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree 7 1,G,I,J G,I G 2,1 BE	<b>Geflügelboulette</b> dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,4 BE	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich A(a) G,I C,G 1,1 BE
<b>Dienstag</b> 21.01.2025	<b>Hopsi-Suppe</b> mit roten Linsen, Kartoffel- und Valesswürfeln G,I A(a,c),C,G,I,J JETZT NEU 4,2 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,9 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	<b>Rinderragout</b> mit Sauerkirschen dazu Böhmisches Knödel 1,G,I,J A(a) 3,3 BE	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 1,0 BE	<b>Milchreis</b> mit heißer Kirschsauce G 5,9 BE
<b>Mittwoch</b> 22.01.2025	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Kürbis-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,0 BE	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 3,G 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	<b>Gebrautes Seelachsfilet</b> in Dillsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 4,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry dazu Maisbrot G,I A(a,b,d),F,K 3,0 BE
<b>Donnerstag</b> 23.01.2025	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,3 BE	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce A(a),C,G G 7,6 BE	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,0 BE	<b>Gebatene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 C,J 3,8 BE	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a) G,I 6,1 BE
<b>Freitag</b> 24.01.2025	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln A(a,c) C,G,I,J 3,L 2,6 BE	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D,J G,I G,I 5,3 BE	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	<b>"Rotweinhähnchen"</b> Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus G 3 3,0 BE	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Ebly-Einlage, dazu Vollkornbrot G,I A(a) A(a,b) 4,9 BE
<b>Samstag</b> 25.01.2025	<b>Wintereintopf</b> mit Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzel und Hackbällchen G,I C 2,0 BE	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,1 BE	<b>Knacker auf Grünkohl</b> dazu Kartoffeln 2,3,7,G,I,J 3,L 2,4 BE	<b>Gebrautes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE	<div style="background-color: #c00000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b> </div> <div style="border: 1px solid #c00000; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> <b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ</b>                  bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  <b>MENÜLINIE 1,6</b>                  bis 7:30 Uhr am Versorgungstag             </div>	
<b>Sonntag</b> 26.01.2025	<b>Milchreis</b> mit heißer Pflaumensauce G 5,2 BE	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,6 BE	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE		

# Menüplan vom 27.01.2025 - 02.02.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 Produkt aus eigener Herstellung



5	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 27.01.2025	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit Champignons, dazu Kartoffeln  3,0 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln  2,4 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Bigos</b> Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln  3,0 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler  3,7 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets  7,4 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  1,0 BE  <b>Joghurt Vanille</b>
<b>Dienstag</b> 28.01.2025	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Geflügelwienerscheiben  3,8 BE  <b>Grießpudding</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln  2,7 BE  <b>Grießpudding</b>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln  3,9 BE  <b>Grießpudding</b>	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  3,6 BE  <b>Grießpudding</b>	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes  4,8 BE  <b>Grießpudding</b>	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce  6,0 BE  <b>Grießpudding</b>
<b>Mittwoch</b> 29.01.2025	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis  5,5 BE  <b>Erdbeerjoghurt</b>	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree  4,5 BE  <b>Erdbeerjoghurt</b>	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree  3,5 BE  <b>Erdbeerjoghurt</b>	<b>Gedünstetes Pangasiusfilet</b> in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost  3,6 BE  <b>Erdbeerjoghurt</b>	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen  4,3 BE  <b>Erdbeerjoghurt</b>	<b>Grießbrei</b> mit Birnensauce  7,5 BE  <b>Erdbeerjoghurt</b>
<b>Donnerstag</b> 30.01.2025	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  6,4 BE  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln  3,1 BE  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree  2,8 BE  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  3,4 BE  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce  4,6 BE  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Kichererbsencurry</b> dazu Reis  6,7 BE  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Freitag</b> 31.01.2025	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Fusilli mit Tomatenhackfleischsauce  5,5 BE  <b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b>	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlrohkost  4,9 BE  <b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree  3,9 BE  <b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln  2,6 BE  <b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b>	<b>Fitness-Salat</b> Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing  3,2 BE  <b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot  2,7 BE  <b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b>
<b>Samstag</b> 01.02.2025	<b>Grünkohlpanne</b> mit Kassler- und Kartoffelwürfeln  2,5 BE  <b>Dessert</b>	<b>Kohlrabi-Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen  1,8 BE  <b>Dessert</b>	<b>Kassler Nackensteak</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree  2,1 BE  <b>Dessert</b>	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Rote Bete  4,0 BE  <b>Dessert</b>	<b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>	
<b>Sonntag</b> 02.02.2025	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce  5,6 BE  <b>Dessert</b>	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree  2,4 BE  <b>Dessert</b>	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  2,9 BE  <b>Dessert</b>	<b>Pfeffer-Steak</b> Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce dazu Kartoffelspalten  2,9 BE  <b>Dessert</b>		