

Menüplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

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

ALEXMENÜ

2	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6						
Montag 05.01.2026	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage, dazu Geflügelwiener	G,I 2,3,7	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, dazu Spätzle	G,I A(a),C	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree	A(a),C,J 1,G,I,J G G	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler	G	Wiener Würstchen, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	2,3,7 3,C,J 8	Gabelspaghetti mit Tomatensoße	A(a)
	Apfelmus	2,5 BE	Apfelmus	4,1 BE	Apfelmus	2,4 BE	Apfelmus	2,8 BE	2,8 BE	Apfelmus	6,1 BE	
Dienstag 06.01.2026	Kaiserschmarrn mit warmen Apfelmus	G,I 3	4 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce	A(a),C,G,I I	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln	A(a) 1,G,I,J 3,L	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck	2,3,I 2,3,7 7,G,I,J 2,3,G	Anlieferung für alle Kunden außerhalb von Magdeburg am 05.01.2025	Heilige Drei Könige		
	Stracciatellajoghurt	3,9 BE	Stracciatellajoghurt	6,1 BE	Stracciatellajoghurt	4,1 BE	Stracciatellajoghurt	2,7 BE				
Mittwoch 07.01.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln	G,I A(a,c),C,G 3,L	Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse, dazu Kartoffelpüree	1,G,I,J G	Backfisch mit Zitronenbuttersauce und Reis, dazu Kürbiskompott	A(a),D G,I 1	Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße (leicht scharf), Zuckerschoten und Reis	F 1,A(a),E,F,G,I	Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade	A(a) 8,J	Milchreis mit Zimt und Zucker	G
	Puddingdessert Vanilla	2,8 BE	Puddingdessert Vanilla	3,3 BE	Puddingdessert Vanilla	8,1 BE	Puddingdessert Vanilla	4,7 BE	3,2 BE	Puddingdessert Vanilla	4,7 BE	
Donnerstag 08.01.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln	A(a) I 2,3	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Möhren und Kartoffeln	A(a),J 1,G,I,J 3,L	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck	2,3,7 1,G,I,J 2,3	Gebratenes Seelachsfilet mit Wirsing in Rahm und Kartoffeln	D G,I 3,L	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing	G G	Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)
	Joghurt Kirsche	5,6 BE	Joghurt Kirsche	3,7 BE	Joghurt Kirsche	3,2 BE	Joghurt Kirsche	2,5 BE	0,8 BE	Joghurt Kirsche	2,7 BE	
Freitag 09.01.2026	2 Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete	C G,I,J 3,L 8	Fruchtiges Fischcurry Seelachswürfel mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis und Rote Bete	D,G,I 8	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Bohnen und Kartoffelklöße	1,G,I,J G 1,G 1,6	Rinderroulade "Hausfrauen Art" 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 3,2 BE	Früchesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes	G A(d)	Möhreneintopf mit Schweinefleischeinlage	G,I 1,6 BE
	Fruchtjoghurt	3,3 BE	Fruchtjoghurt	6,8 BE	Fruchtjoghurt	3,6 BE	Fruchtjoghurt		4,8 BE	Fruchtjoghurt		
Samstag 10.01.2026	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Vollkornbrot	I,J A(a,b)	Lose Wurst auf Sauerkraut mit Bauchspeck, dazu Kartoffelpüree	A(a) 2,3,I G	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Tomaten-Paprika-Reis, dazu Tsatsiki	G	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete	D G,I 3,L 8	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH			
	Mini Kuchen	4,5 BE	Mini Kuchen	3,2 BE	Mini Kuchen	5,2 BE	Mini Kuchen	3,1 BE				
Sonntag 11.01.2026	Eierkuchen, dazu Kirschsaucce	A(a),C,G	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln	2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree	1,G,I,J G G	Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck	G,I 2,3	MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag			
	Dessert	6,2 BE	Dessert	2,7 BE	Dessert	4,0 BE	Dessert	5,0 BE	MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag			

Menüplan vom 12.01.2026 - 18.01.2026

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

ALEXMENÜ

3	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 12.01.2026	Pusztapfanne Fleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis C I 7,1 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree G,I G 6,2 BE	Hähnchenbrust mit Kräuter-Käsesauce und Kartoffelpalten F A(a) 3,6 BE	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Nudeln 1,8,G,I,J A(a) 4,9 BE	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchen nuggets A(a) 3,C,J 3,7,A(a),I 5,0 BE	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a),C I A(a) 3,4 BE
	Apfel-Bananenmus	Apfel-Bananenmus	Apfel-Bananenmus	Apfel-Bananenmus		Apfel-Bananenmus
Dienstag 13.01.2026	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree C G,I G 2,4 BE	Bratwurst mit Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 3,L 3,2 BE	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln A(a) 1,6,I,J G,I 3,L 3,2 BE	Gebratenes Hoki-Filet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat D G,I,J 3,L 3,1 BE	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G 1,0 BE	Vanille-Milchnudeln A(a),G 6,1 BE
	Grießdessert	Grießdessert	Grießdessert	Grießdessert		Grießdessert
Mittwoch 14.01.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln G 3,4 BE	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce 2,A(a) A(a) I 7,6 BE	Kasselerbraten mit Grünkohl und Kartoffeln 2,3,7 2,3,G,I,J 3,L 2,4 BE	Wildgulasch mit Waldpilzen und Wacholder, dazu Serviettenknödel und Apfelmus mit Preiselbeeren 1,6,I,J A(a),C,G 3 5,7 BE	Kalter Grießbrei mit Kirschsaucce A(a),G 5,4 BE	Gelber Erbseneintopf mit Hafervollkornbrot A(a,c,d) 5,0 BE
	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding		Schokoladenpudding
Donnerstag 15.01.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 8,G,J G 3,7 BE	Fischbratling mit Dillsauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a),D,G,J G,I 3,L 5,9 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis A(a),C I 6,9 BE	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen 1,G 1,G 2,5 BE	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G 4,4 BE	Blumenkohl-Kokoscremesuppe, mit mildem Currygeschmack, dazu Vollkornbrot A(a,b) 3,0 BE
	Fruchtjoghurt Creation	Fruchtjoghurt Creation	Fruchtjoghurt Creation	Fruchtjoghurt Creation		Fruchtjoghurt Creation
Freitag 16.01.2026	Bauerneintopf Hackfleischeinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen 1,G,I,J 1,8 BE	Kochklops in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost A(a),C,G,J G,I 3,L 4,1 BE	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,6,I,J G 3,1 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,2 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 1,G A(a,c,d) 5,9 BE	Nudeln mt Käsesauce A(a) 1,G,I 4,9 BE
	Strudelpudding	Strudelpudding	Strudelpudding	Strudelpudding		Strudelpudding
Samstag 17.01.2026	Hefeklööße mit Pflaumensauce A(a),C,G 8,1 BE	Weißer Bohneneintopf mit Knacker 2,3,I 2,3,J 3,4 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, ErbSEN und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L 3,3 BE	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpalten 1,6,I,J A(a) 2,9 BE	 FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		
Sonntag 18.01.2026	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage G,I 3,0 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln A(a) 4,8 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE	Rinderbraten mit Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Klöße 1,3,G,I,J,L G,I 1,A(a),G 2,7 BE	MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		

Menüplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

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

ALEXMENÜ

4	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 19.01.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Kartoffeln G 3,L 2,8 BE	Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Kräutersauce und Kartoffeln A(a),G G,I 3,L 6,6 BE	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree A(a),C,J G,I G 2,6 BE	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G 1,9 BE	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,3,7 3,C,J 8 2,8 BE	Reissuppe mit Gemüse- und Rindfleischeinlage 6,I 2,3 BE
	Apfel-Aprikosenmus A(a)	Apfel-Aprikosenmus A(a)	Apfel-Aprikosenmus A(a)	Apfel-Aprikosenmus A(a)		Apfel-Aprikosenmus A(a)
Dienstag 20.01.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,4 BE	Hefeklöße mit roter Fruchtsauce A(a),C,G 8,2 BE	Erbseintopf mit Speck und 2 Wiener Würstchen 2,3,I,J 2,3,7 4,1 BE	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G 2,1 BE	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat 3,C,G,J 2,1 BE	Gemüsepfanne in Curry-Sahnesauce, dazu Ebyl 6,I A(a) 4,9 BE
	Puddingdessert Vanilla A(a)	Puddingdessert Vanilla A(a)	Puddingdessert Vanilla A(a)	Puddingdessert Vanilla A(a)		Puddingdessert Vanilla A(a)
Mittwoch 21.01.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a),I 2,3 5,6 BE	4 Fischnuggets mit Zitronenbuttersauce, Erbsen und Kartoffeln A(a),D G,I 3,L 4,9 BE	Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln G,I,J 2,3 3,L 3,0 BE	2 kleine Schweineschnitzel mit Bratensauce, warmer Kartoffelsalat und Weißkrautkräutersalat 1,G,I,J 8 5,3 BE	Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce A(a),G 5,3 BE	Rote Linsen-Orangensuppe, dazu Hafervollkornbrot 6,I A(a,c,d) 5,7 BE
	Rote Grütze mit Sahne A(a)	Rote Grütze mit Sahne A(a)	Rote Grütze mit Sahne A(a)	Rote Grütze mit Sahne A(a)		Rote Grütze mit Sahne A(a)
Donnerstag 22.01.2026	Milchreis mit heißer Kirschsaucce G 5,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F,I G,I G 2,1 BE	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 1,G,I,J A(a),C,G 2,8 BE	Gebratene Entenbrust mit Chinagemüse, dazu Bandnudeln A(a),F,I A(a) 3,0 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,J 3,8 BE	Penne mit Tomaten-Käsesauce A(a) 6,I 9,3 BE
	Joghurt Kirsche A(a)	Joghurt Kirsche A(a)	Joghurt Kirsche A(a)	Joghurt Kirsche A(a)		Joghurt Kirsche A(a)
Freitag 23.01.2026	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln C G,I,J 3,L 2,9 BE	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 I G 3,1 BE	Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffelpüree A(a),G,J 1,G,I,J G 2,6 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,6 BE	Früchesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 3,9 BE	Vollkornnudeln und Käserahmsauce mit Pilzen A(a) 1,6,I 4,9 BE
	Schokopudding mit Sahne A(a)	Schokopudding mit Sahne A(a)	Schokopudding mit Sahne A(a)	Schokopudding mit Sahne A(a)		Schokopudding mit Sahne A(a)
Samstag 24.01.2026	Grüner Bohneneintopf mit Gemüse und Vollkornbrot I A(a,b)	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 2,3 8 C 1,5 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 3,L 4,0 BE	Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 1,7 BE	 FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
	Dessert A(a)	Dessert A(a)	Dessert A(a)	Dessert A(a)		Dessert A(a)
Sonntag 25.01.2026	Vegetarisches Geschnetzeltes in Currysauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis A(a,c,),C,G G,I 6,8 BE	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce A(a) 1,G 5,8 BE	Hackbraten, dazu Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a), 1,G,I,J G 2,4 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,I,L 3,1 BE	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 26.01.2025 - 01.02.2025

ALEXMENÜ

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschnüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 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						
Montag 26.01.2026	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree	2,3 1,G,I,J G	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	1,G 3,L	Thüringer Bratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree	7,I,J 1,G,I,J G,I G	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Bratensauce, Erbesen und Spätzle	2,3,A(a),G 1,G,I,J A(a),C,G	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici	A(a)	Fusilli mit Brokkolicremesauce	A(a) G,I
	Apfel-Bananenmus	2,4 BE	Apfel-Bananenmus	5,9 BE	Apfel-Bananenmus	2,2 BE	Apfel-Bananenmus	4,8 BE	3,8 BE	Apfel-Bananenmus	5,0 BE	
Dienstag 27.01.2026	Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln	1,G,I,J C 3,L	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	C,G,I G,I 3,L	Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete	2,3,7 1,G,I,J G 8	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete	A(a),D,G,I,J G 8	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen	2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G	Grießbrei mit Apfelsauce	A(a),G A(a)
	Wackelpudding	2,9 BE	Wackelpudding	2,4 BE	Wackelpudding	2,2 BE	Wackelpudding	4,0 BE	4,4 BE	Wackelpudding	7,2 BE	
Mittwoch 28.01.2026	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln	G,I A(a,c),C,G 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln	A(a) 1,G,I,J 8 3,L	Nudelauflauf mit buntem Gemüse und Kochschinkenstreifen in Käse-Sahnesauce	1,2,3,7,G,I 1,2,3,7,G,I A(a)	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten	1,6,I A(a)	Kalter Milchreis mit Apfelmus	G 3	Sternchen nudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Vollkornbrot	A(a) I C,G A(a,b)
	Fruchtjoghurt Creation	2,8 BE	Fruchtjoghurt Creation	3,7 BE	Fruchtjoghurt Creation	4,7 BE	Fruchtjoghurt Creation	2,2 BE	3,6 BE	Fruchtjoghurt Creation	2,7 BE	
Donnerstag 29.01.2026	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln	A(a) 1,G,I 2,3,7	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Kartoffeln	A(a) 1,G 3,L	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	1,G,I,J G	Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck	3,I 2,3,G	Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkenkäse, Oliven und Joghurt-Dressing	G G	Möhren-Orangencremesuppe dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)
	Schokoladenpudding	5,5 BE	Schokoladenpudding	4,3 BE	Schokoladenpudding	3,1 BE	Schokoladenpudding	2,7 BE	1,1 BE	Schokoladenpudding	3,1 BE	
Freitag 30.01.2026	Soljanka mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomaten- sauce, dazu Maisbrot	2,3,7,J 8,J A(a,b,d),F,K	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Apfelrohkost	A(a),D G,I G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree	A(a) 1,G,I,J G	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	1,G G,I 3,L	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	1,G A(a)	Nudeln "Primavera" Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce	A(a) 1,G,I 5,3 BE
	Fruchtjoghurt mild	3,8 BE	Fruchtjoghurt mild	4,1 BE	Fruchtjoghurt mild	3,7 BE	Fruchtjoghurt mild	2,7 BE	4,7 BE	Fruchtjoghurt mild		
Samstag 31.01.2026	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce	5,A(a),C,G,L 1,G	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen	G,I 2,3,7	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln	2,3,7 1,G,I,J G 3,L	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	2,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,6 BE	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH			
	Dessert	7,7 BE	Dessert	1,8 BE	Dessert	2,8 BE	Dessert	2,7 BE				
Sonntag 01.02.2026	Vegetarischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln	I	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	2,4,A(a),J 2,3,I G	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln	G,I 3,L	Grünkohlplatte mit Kasseler, Knacker und Bratkartoffeln mit Speck	2,3,G,I,J 2,3,7,J 2,3	MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag			
	Dessert	1,9 BE	Dessert	2,8 BE	Dessert	2,5 BE	Dessert	2,7 BE	MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag			