

Menüplan

vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

| | | | |
|--------------------------|----------|--|----------|
| Montag 15.12.2025 | Vorsuppe | Gemüsesuppe | 140 kcal |
| | Salat | Möhrensalat | 85 kcal |
| | Menü 1 | Geflügelhackbällchen in Gemüse Rahmsoße dazu Salzkartoffeln | 650 kcal |
| | Menü 2 | Kohlrübeneintopf ^(7,10,14,22) mit Fleischeinlage | 550 kcal |
| | Dessert | Vanillequarkspeise | 220 kcal |
| Dienstag 16.12.2025 | Vorsuppe | Tomaten-Basilikumsuppe | 140 kcal |
| | Salat | Kürbis süß-sauer | 60 kcal |
| | Menü 1 | Tomaten Frischkäsesoße mit Spirellinudeln | 380 kcal |
| | Menü 2 | 1/2 gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Kartoffelpüree | 350 kcal |
| | Dessert | Stachelbeeren mit Vanillesoße | 320 kcal |
| Mittwoch 17.12.2025 | Vorsuppe | Gemüsecremesuppe | 145 kcal |
| | Salat | Tomaten-Gurkensalat ⁽²⁾ | 150 kcal |
| | Menü 1 | Topf Grützwurst ^(10,22,23,24) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln | 750 kcal |
| | Menü 2 | vegetarische Kohlroulade in Rahmsoße ^(3,10,14,1,5,23) mit Kartoffelpüree ^(10,15) | 320 kcal |
| | Dessert | Sauerkirschenkompott | 320 kcal |
| Donnerstag 18.12.2025 | Vorsuppe | Blumenkohlcremesuppe | 160 kcal |
| | Salat | Chinakohlsalat mit Früchten ⁽¹⁵⁾ | 70 kcal |
| | Menü 1 | Kochklopse in Kapernsoße ^(3,10,14,22,23,24) mit Kartoffelpüree | 720 kcal |
| | Menü 2 | Eierkuchen mit Apfelmus | 480 kcal |
| | Dessert | Fruchtjoghurt | 80 kcal |
| Freitag 19.12.2025 | Vorsuppe | Hühnerbrühe mit Einlage | 80 kcal |
| | Salat | Bohnensalat, gelb-grün ⁽²⁾ | 52 kcal |
| | Menü 1 | Fischfilet, gedünstet mit Meerrettichsoße ^(10,14,15) dazu Salzkartoffeln | 850 kcal |
| | Menü 2 | Kartoffelsuppe mit Würstchen ^(2,18,23) | 380 kcal |
| | Dessert | Kirschenkompott | 170 kcal |
| Samstag 20.12.2025 | Salat | Kürbis süß-sauer ^(2,4,60) | 40 kcal |
| | Menü 1 | Linseneintopf mit Fleischeinlage ^(2,18,23) | 480 kcal |
| | Menü 2 | Wirsingkohleintopf mit Fleischeinlage ^(10,22) | 580 kcal |
| | Dessert | Schokoladenpudding mit Vanillesoße | 320 kcal |
| Sonntag 21.12.2025 | Vorsuppe | Pilzcremesuppe | 140 kcal |
| | Salat | Weißkrautsalat | 160 kcal |
| | Menü 1 | Putenbraten mit Orangensoße ^(10,7,23,24,26) Rotkraut ^(18,22) und Salzkartoffeln | 980 kcal |
| | Menü 2 | Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt mit Rahmkohlrabi | 480 kcal |
| | Dessert | Obstsalat | 120 kcal |

Sonderkosten sind extra zu bestellen!

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,25,26

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

| Nummer | Zusatzstoffe & Allergene |
|--------|--|
| 1 | Alkohol |
| 2 | Antioxidationsmittel |
| 3 | Eier und Eierzeugnisse |
| 4 | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 5 | Farbstoffe |
| 6 | Fisch und Fischerzeugnisse |
| 7 | Geflügel und Geflügelerzeugnisse |
| 8 | gentechnisch verändert |
| 9 | Geschmacksverstärker |
| 10 | glutenhaltiges Getreide |
| 11 | jodiertes Salz |
| 12 | Konservierungsstoffe |
| 13 | Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere |
| 14 | Lactose |
| 15 | Milch und Milcherzeugnisse |
| 16 | Nüsse und Nusserzeugnisse |
| 17 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 18 | Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) |
| 19 | Rind |
| 20 | Schalenfrüchte und Erzeugnisse |
| 21 | Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm |
| 22 | Schwein |
| 23 | Sellerie und Erzeugnisse |
| 24 | Senf und Senfmehl |
| 25 | Sesam und Sesamerzeugnisse |
| 26 | Soja und Sojaerzeugnisse |
| 27 | Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel |
| 28 | Schaf, Lamm |
| 30 | Säuerungsmittel E300 |
| 31 | Lupine und Erzeugnisse |
| 32 | Weichtiere und Erzeugnisse |