

# Menüplan

vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

Montag 12.01.2026	Vorsuppe	Spargelcremesuppe	140 kcal
	Salat	Selleriesalat mit Petersilie	45 kcal
	Menü 1	Nudeln <sup>(3,10)</sup> mit Wurstgoulasch <sup>(10,14,18,22,23)</sup>	650 kcal
	Menü 2	Kleine Hefeklössle <sup>(10,14)</sup> mit Pflaumenkompott	350 kcal
	Dessert	Quarkspeise	320 kcal
Dienstag 13.01.2026	Vorsuppe	Pilzcremesuppe	140 kcal
	Salat	Chinakohl- Früchtesalat <sup>(14,15,16)</sup>	70 kcal
	Menü 1	Topfwurst <sup>(2,22,24,23)</sup> mit Sauerkraut <sup>(18,15)</sup> und Salzkartoffeln	860 kcal
	Menü 2	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	530 kcal
	Dessert	Mandarinenkompott	75 kcal
Mittwoch 14.01.2026	Vorsuppe	Blumenkohlcremesuppe	145 kcal
	Salat	Bohnen- Maissalat <sup>(2)</sup>	70 Kcal
	Menü 1	Szeg. Krautgoulasch <sup>(10,18)</sup> mit Salzkartoffeln	950 kcal
	Menü 2	Brechbohneneintopf mit Fleischeinlage	350 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	185 kcal
Donnerstag 15.01.2026	Vorsuppe	Kartoffel Selleriecremesuppe	140 kcal
	Salat	Märkischer Gartensalat <sup>(2,23,24)</sup>	57 kcal
	Menü 1	Kohlroulade mit Krautsoße <sup>(2,10,14,19,23,24)</sup> und Salzkartoffeln	780 kcal
	Menü 2	Milchreis mit Zucker &Zimt	350 kcal
	Dessert	Kirschenkompott	120 kcal
Freitag 16.01.2026	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Reiseeinlage	35 kcal
	Salat	Gurkensalat <sup>(2)</sup>	45 kcal
	Menü 1	Fischfilet, gebraten <sup>(6,23,24)</sup> mit Kräutersoße <sup>(10,14,15,23,24)</sup> und Salzkartoffeln	762 kcal
	Menü 2	Schmorgurken <sup>(10)</sup> mit Kartoffelpüree	350 kcal
	Dessert	Rhabarberkompott	140 kcal
Samstag 17.01.2026	Salat	Möhrenrohkost mit Rosinen	60 kcal
	Menü 1	Graupensuppe mit Geflügelfleischeinlage <sup>(3,10,14,7,24,</sup>	350 kcal
	Menü 2	vegeta. Nudelpfanne mit Frischkäsesoße	350 kcal
	Dessert	Erdbeerpudding mit Vanillesoße <sup>(5,10,14,15)</sup>	320 kcal
Sonntag 18.01.2026	Vorsuppe	Tomatenuppe	145 kcal
	Salat	Rote Beetesalat	60 kcal
	Menü 1	Kasslerbraten mit Bratensoße <sup>(2,18,23,22,24,26,10)</sup> , Rotkraut <sup>(14,10, 18)</sup> und Salzkartoffeln	1100 kcal
	Menü 2	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Möhengemüse <sup>(10,15,</sup>	380 kcal
	Dessert	Apfelkompott	85 kcal

Sonderkosten müssen separat bestellt werden.

Änderungen vorbehalten.

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

### **Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene**

<b>Nummer</b>	<b>Zusatzstoffe &amp; Allergene</b>
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