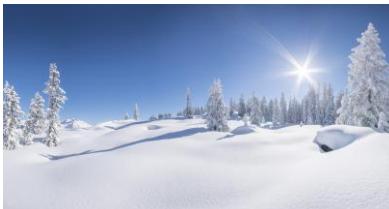




## Ihr Menüplan

Für die Woche vom 19.01. - 25.01.2026

WOCHENTAG	TAGESSUPPE	MENUE I	MENUE II	DESSERT
Montag 19.01.2026	Gemüsecremesuppe c, i ④	Mini-Haxe vom Schwein in Braten-Jus mit Püree und Gemüse g ②③④⑤⑧	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Kartoffeln aW, c, g ②③④⑧	Kompott-Früchte ⑩
Dienstag 20.01.2026	Brokkolisuppe g ④	Fischstäbchen mit Remouladensoße Kartoffeln und Salat aW, c, g ④	Ratatouille-Gemüse mit Nudeln d, g, j ④	Pudding g ⑩
Mittwoch 21.01.2026	Steinpilz-cremesuppe aW, c, g, i ④	Frikadelle in Kräuter-Pfeffer-Soße mit Möhren und Püree aW, c ②③④⑧	Möhren-Kartoffel-Eintopf aW, c ②③④⑧	Obst g ①⑩
Donnerstag 22.01.2026	Sellerie-cremesuppe g, i ④	Putensteak in Schnittlauchrahm, Broccoli und Nudeln aW c, g ②③④⑤⑧	Bratkartoffeln vegetarisch mit Gemüsen und Parmesan g,	Joghurt g ⑩
Freitag 23.01.2026	Kürbissuppe g, c, i ④	Gebratenes Seelachsfilet Rahmgemüse und Kartoffeln l c, g, j ④⑤	Rührei mit Spinat und Püree c, g, j ④	Creme Dessert g ⑩
Samstag 24.01.2026	Suppentag	Weiβkohleintopf mit Rindfleisch i ②③④⑧	Geflügel-Frikadelle Nudelsalat aW, c, g, j ②③④⑧	Sahne-Pudding g ⑩
Sonntag 25.01.2026	Nudelsuppe mit Grieß-Klößchen aW, c, g, i ④	Rindergrülasch mit Zucchini und Nudeln aW, c ②③④⑧	Bolognese-Schnitzel gratiniert mit Gemüse und Püree c, g ⑤②③④⑧	Eis g, f ⑩



Bei Rückfragen, Bestellungen, etc. wenden Sie sich bitte an das Küchenteam unter

**06832/921-4008**

Erläuterungen zu den Kürzeln für die deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und mögliche

Allergene entnehmen Sie bitte dem gesonderten Infoblatt

