

KW 4	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Montag 19.01.26	Selleriecremesuppe Wirsingroulade in Tomatensauce Butterreis Obstkompott	Selleriecremesuppe Hähnchenkeule Geflügelsauce Kartoffelpüree Mischsalat Obstkompott	Selleriecremesuppe Gemüse-Lasagne Mischsalat Obstkompott
Dienstag 20.01.26	Klare Brühe mit Einlage Muure Jubbel gebratenes Wellfleisch Vanillequark	Klare Brühe mit Einlage Hähnchenspieß Erdnussauce Gebratene Nudeln mit Gemüse Vanillequark	Klare Brühe mit Einlage Nudel-Gemüse-Pfanne Blattsalat in Joghurtdressing Vanillequark
Mittwoch 21.01.26	Buntes Gemüsesüppchen Kasselerbraten in Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut Frischobst	Buntes Gemüsesüppchen Fischfilet Kartoffelpüree Rahmspinat Frischobst	Buntes Gemüsesüppchen Falafelbällchen Schnittlauchsauce Rote Beete Apfel Salat Frischobst
Donnerstag 22.01.26	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rind Brötchen Grießbrei	Hühnerbrühe mit Reis Hackbraten in Bratensauce Salzkartoffeln Blumenkohl Grießbrei	Brühe mit Reis Eierpfannkuchen Vanillesauce Pflaumenkompott Grießbrei
Freitag 23.01.26	Tomaten- Basilikumsüppchen Kartoffelsalat Frikadelle Stachelbeerlkompott	Tomaten- Basilikumsüppchen Kibbelinge (kleine Fischhappen) Remoulade Schwenkkartoffeln Blattsalat in Essig-Öl Stachelbeerlkompott	Tomaten- Basilikumsüppchen Veg. Nudelauflauf Blattsalat in Essig-Öl Stachelbeerlkompott
Samstag 24.01.26	Broccolicremesuppe Kartoffelauflauf mit Hackfleisch Blattsalat in Essig-Öl Zitronenjoghurt	Kartoffeleintopf mit Speck und Zwiebeln Bockwurst Brötchen Zitronenjoghurt	Weißkohleintopf Brötchen Zitronenjoghurt
Sonntag 25.01.26	Klare Gemüsebrühe mit Markklößchen Schweineschinkenbraten in Bratenrahmsoße Salzkartoffeln Gurkensalat in Dillrahm Eisdessert	Klare Gemüsebrühe mit Markklößchen Hähnchenschnitzel paniert Rahmsauce Kartoffelpüree Champignons mit Speck und Zwiebeln Eisdessert	Klare Brühe mit Einlage Gemüsepfannkuchen Tomatensauce Gurkensalat in Dillrahm Eisdessert

Der Speiseplan wird wöchentlich mit den Bewohnern abgestimmt. Änderungen vorbehalten.  
 Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie im Wohnbereich.

Blattsalat in Essig-Öl				10
Blattsalat in Joghurtdressing				7
Blumenkohl				7,3
Bockwurst	K30,A2,S5,ST4			
Broccolicremesuppe				7
Brötchen				1,1
Brühe mit Reis	A2			9
Buntes Gemüsesüppchen				9,7
Butterreis				9,7
Champignons mit Speck und Zwiebeln	K30			
Eierpfannkuchen				7,3,1,1
Eisdessert	F18			7
Erdnussauce				7,5
Falafelbällchen				1,1
Fischfilet				10,7,4,1,1
Frikadelle				1,1
Gebratene Nudeln mit Gemüse	TR29			6,1,1
Geflügelsauce	F5,A2			12,9,7
Gemüse-Lasagne				9,7,3,1,1
Gemüsepfannkuchen				7,3,1,1
Grießbrei	F39,F6			7,1,1
Gurkensalat in Dillrahm				10,7
Hackbraten in Bratensauce	F5			12,9,6,1,1
Hähnchenkeule	F18			
Hähnchenschnitzel paniert				1,1
Hühnerbrühe mit Reis	A2			9
Kartoffelauflauf mit Hackfleisch				7
Kartoffeleintopf mit Speck und Zwiebeln	F18,K30			9,7
Kartoffelpüree	F18			7
Kartoffelsalat	F18,K30,SU8			10,7,3
Kasselerbraten in Bratensauce	F5,K30,A13,V8,ST4,V29			12,9,6,1,1
Kibbelinge (kleine Fischhappen)				4,1,1
Klare Brühe mit Einlage				9,3,1,1
Klare Gemüsebrühe mit Markklößchen				9,3,1,1
Muure Jubbel	K30,A2			
Nudel-Gemüse-Pfanne				3,1,1
Obstkompott	F39,F6			
Pflaumenkompott	F39,F6			
Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rind				9
Rahmsauce				9,7,3
Rahmspinat	F18			9,7
Remoulade	F18,K30,SÜ8			10,7,3
Rote Beete Apfel Salat	K1,A2,SU8			
Sauerkraut	K30,A2			10
Schnittlauchsauce				9,7,3
Schweineschinkenbraten in Bratenrahmsoße	F5			12,9,7
Schwenkartoffeln	K30			
Selleriecremesuppe				9,7
Stachelbeerkompott	F39,F6			
Tomaten- Basilikumsüppchen	F18			
Tomatensauce	F5			12,9
Vanillequark				7
Vanillesauce	F39,F6			7
Veg. Nudelauflauf				7,3,1,1
Weißkohleintopf				9
Wirsingroulade in Tomatensauce	F5			12,9,6,3,1,1,1,5
Zitronenjoghurt				7

A2=Ascorbinsäure bzw. Ascorbylpalmitat	S5=Citronensäure	F18=Carotin	SÜ8=Saccharin
F5=Ammoniumsulfat-Zuckerkulör	V8=Carageen	F39=Riboflavin	V29=Natriumtriphasphat
F6=Annatto, Bixin, Norbixin	A13=Natriumascorbat	K30=Natriumnitrit	TR29=Siliciumdioxid
K1=Benzoesäure		ST4=Diphosphat	
1.1=Weizengluten	4=Fisch und Fischerzeugnisse	6=Soja und Sojaerzeugnisse	10=Senf und Senferzeugnisse
1.5=Dinkelgluten	5=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	7=Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	12=Schwefeldioxid und Sulfite
3=Eier und Eierzeugnisse		9=Sellerie und Sellerieerzeugnisse	