

KW	5	Suppe – Nachtisch	Vegetarisch Menü I / blauer Strich	Für den kleinen Hunger Menü II / silber Deckel	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost Menü III / roter Streifen	Kalt/Salat Menü 5 / Etikett	Übersicht/ Kennzeichnung Allergene:
Montag	26.01.2026	Suppe Dessert	Mexikanische Reispfanne Grüner Salat (G)	Hähnchenkeule Geflügelsoße (A) Reis Grüner Salat (G)	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G	Luganer Schweinesteak Rahmsoße (AB) Bandnudeln (ABF) Grüner Salat (G)	Italienische Salatplatte Blattsalat, Ruccola, Tomate, Mozzarella, Kräuterdressing Butter(B), Brötchen(A)	
Dienstag	27.01.2026	Maiscremesuppe Gebäck (ABF)	Spaghetti (A) Carbonara (BF) Grüner Salat (G)	2 Maultaschen (Sch/R AF) in der Brühe (J) Geschmolzt Kartoffelsalat	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1,C,L	Kalbsrahmgulasch (AB) Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Chicken Nuggets (AI) Tomate, Gurke, 2/2 Ei, Gartenkräuterdressing (G), Butter (B), ein Brötchen (A)	A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere / - erzeugnisse
Mittwoch	28.01.2026	Broccolicremesuppe Grießpudding (AB)	Gemüseschnitzel Paprikasoße (AB) Bunte Nudeln (AF) Grüner Salat (G)	Jägerbraten (Sch/AJ) Jerelli (AF) Grüner Salat (G)	Hausräucher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree G	Asia Pfanne „süß sauer“ (A) mit Putenfleisch Wokgemüse und Woknudeln (AF)	Knusprig gebackenes Fleischküchle (Sch/R/AF) mit versch. Salaten, Butter (B), 1 Brötchen (A)	D: Fisch / -erzeugnisse E: Weichtiere / -erzeugnisse F: Eier / Eiererzeugnisse G: Senf / -erzeugnisse H: Sesamsamen / - erzeugnisse I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie / -erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind Anmerkung/Zusatzstoffe: 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz
Donnerstag	29.01.2026	Geflügelcremesuppe Buttermilchdessert (B)	talienische Penne (A) Gemüsepfanne	2 Backfischfilet (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG)5	Kartoffelsuppe Norddeutsche Art mit Bockwurst BE: 3.5 L,M	Frische Champignons In Rahmsoße (AB) Zwei Semmelknödel (AF) Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Käse- Schinkenstreifen (Sch/B) 6, Tomate, Ei, Gartenkräuter Dressing (G) Butter (B), 1 Brötchen (A)	Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren. Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
Freitag	30.01.2026	Gemüsecremesuppe Banane	Kaiserschmarren (ABF) Apfelmus (5)	Paprikaschote gefüllt, Tomatensoße (AB) Reis	Kap Seehecht „Florentin“ In Spinat-Käsesoße Mit Tomatenwürfeln dazu Salzkartoffeln D,G	Gemischter Braten (Sch/R/A) Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Schwäbischer Wurtsalat (5,6) 2 Brötchen	
Samstag	31.01.2026	Suppe Dessert			Grüner Bohneneintopf Mit Kartoffelstückchen Und Schweinefleisch- Würfel BE 3,8 A, J	Hackbraten AF Bratensoße ABIJ Erbse und Möhren Salzkartoffeln		
Sonntag	01.02.2026	Suppe Dessert			Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln BE 3,9 A,F	Schweinebraten (A) 2 Kartoffelklöße Krautsalat		