

KW	1	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	29.12.2025	Suppe Dessert			Hühnerfrikassee In feiner Soße mit Champignons Karottengemüse und Langkornreis G	Klassische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1,C,G		 A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere / -erzeugnisse 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 <u>Anmerkung/Zusatzstoffe:</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren. Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
Dienstag	30.12.2025	Suppe Dessert	Heute Wird Zusätzlich Silvester Und Neujahr Tiefkühlkost Ausgeliefert		Bratapfel Dessert mit Vanille-Quarkcreme und feinen Baumkuchenstücken A1,C,G, H1	Jägerschnitzel vom Schwein In Rahmsoße mit Champignons Mörchen und Erbsen dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1,C,G,L		
Mittwoch	31.12.25	Suppe Dessert	Silvester Alle Menüs tiefgefroren		Alaska Seelachsfilet- Schnitte paniert goldbraun gebraten Remouladensoße Petersilienkartoffeln	Festliches Schweinegeschnetzeltes in Soße dazu Pariser Karotten mit Petersilie und Salzkartoffeln		
Donnerstag	01.01.26	Suppe Dessert	Neujahrstag Alle Menüs tiefgefroren		Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	Hähnchenbrustfilet „Delice“ in winterlicher Soße mit Apfelwürfeln und Broccoli, dazu Kartoffel-Sellerie Stampf G,L		
Freitag	02.01.26	Suppe Dessert			Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut und Kartoffelpüree G	Linsengericht Schwäbische Art Linsengemüse mit 1Paar Wiener Würstchen und Bauernspätzle mit Bröseln A1,C,L		
Samstag	03.01.26	Suppe Dessert			Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln G,O	Grünkohl mit gekochter Mettwurst dazu Salzkartoffeln A1 A4 M		
Sonntag	04.01.26	Suppe Dessert			Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln L,M,N	Rahmschnitzel vom Schwein natur in feiner Soße dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,L		