



Speiseplan

Woche 05.01.2026 bis 11.01.2026

Name:

Bitte abgeben bis 25.12.2025

2026	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 05.01	1119 Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln 37 A1 L	4683 Pfannkuchen "Florentin" hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße BE 4,3 37 A1 C G	1007 Schweineschnitzel "Cordon bleu Art" - paniert, mit Käse und gekochtem Lachsschinken, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln mit Zwiebeln 37 A1 C G L	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei. 37 A1 C
Di 06.01	7118 Zarter Sauerbraten in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelsrotkohl und gekochte Kartoffelklöße 37 C L	5009 Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen BE 4,3 9 37 G	4126 Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln BE 3,1 37 G	1221 Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4 37 G L
Mi 07.01	8485 Rinderhacksteak "Mediterrano" auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelpalten mit grobem Pfeffer und Meersalz 37 A1 C	8951 Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 37	4500 Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln BE 3,3 8 37 A1 G	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 37 G
Do 08.01	8007 Spaghetti Bolognese mit pikanter Hackfleischsoße (Rind) 37 A1 L	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott 37 A1 C G	4226 Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree BE 2,3 37 G L	496 Köstliche Festtagssuppe Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen. 37 A1 C G L
Fr 09.01	7539 Gegrillte Hähnchenkeule in feiner Soße, dazu Apfelsrotkohl und Salzkartoffeln 37 L	4684 Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln BE 2,3 37 C F	4702 Kabeljaufilet-Schnitte in feiner Dillrahmssoße, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln BE 3,6 37 D G M	489 Kürbissuppe Unsere cremige Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert. 37
Sa 10.01	7424 Grünkohl mit gekochter Mettwurst dazu Salzkartoffeln 37 37 A1 A4 M	4817 Omas Graupeneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln BE 2,8 37 A3	4536 Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE 4,4 37 A1 G L	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. 37 A1 C G
So 11.01	8310 Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln 37 A1 C G	6291 Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen 37 A1 C G	4223 Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE 3,3 37 37 A1 C G	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. 37 G

BE = Broteinheiten 37 enthält Rindfleisch; 37 enthält Schweinefleisch; 37 enthält Geflügel; 37 Vegetarische Menüs; 37 Vegan; 37 enthält Alkohol; 37 würzige Knoblauchnote; 37 enthält Laktose; A1 enthält Gluten; A1 enthält Weizen; A3 enthält Gerste; A4 enthält Hafer; C enthält (Hühner-) Ei; D/37 enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel(n)