

Name: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_

# S P E I S E P L A N

**22. Dezember 2025 – 28. Dezember 2025**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b> Bitte ankreuzen	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b> Bitte ankreuzen
<b>Montag</b> 	Suppe <b>Cevapcici mit Gemüsereis und Ajvar dazu Krautsalat</b> Dessert		Suppe <b>Zweierlei Knödel mit Pilzragout dazu Salat</b> Dessert	
<b>Dienstag</b>	Suppe <b>Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat</b> Dessert		Suppe <b>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Rote-Beete-Salat</b> Dessert	
<b>Mittwoch</b> Heiligabend 	Suppe <b>Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Püree und Bohnen</b> Dessert		Suppe <b>Gemüse-Schupfnudeln mit Blattsalat</b> Dessert	
<b>Donnerstag</b> 1. Feiertag	Suppe <b>Hirschgulasch mit Spätzle und Blaukraut</b> Dessert		Suppe <b>Grillgemüse mit Röstinchen</b> Dessert	
<b>Freitag</b> 2. Feiertag 	Suppe <b>Schweinelendchen mit Kroketten und Karottengemüse</b> Dessert		Suppe <b>Gemüseschnitzel mit Kroketten und Karottengemüse</b> Dessert	
<b>Samstag</b>	Hackfleischeintopf mit Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln Dessert		Suppe <b>Apfelküchle mit Vanillesoße</b> Dessert	
<b>Sonntag</b>	Suppe <b>Zarter Sauerbraten mit Semmelknödel und Fingerkarotten</b> Dessert		Suppe <b>Gemüseragout mit Semmelknödel</b>	

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Frank Scheck

**Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:**

**Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite**

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.

Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.