

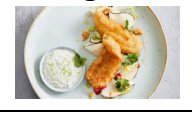




Name: _____
Straße: _____
Ort: _____

S P E I S E P L A N

Vom 12. Januar – 18. Januar 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Hühnerfrikassee mit Champignons und Kräuter, Reis und Blattsalat Dessert		Suppe Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Rindergulasch mit Bandnudeln und Rosenkohl Dessert		Suppe Sellerieschnitzel mit Käsesoße und Salzkartoffeln Dessert	
Mittwoch 	Suppe Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffel- püree dazu Blaukraut Dessert		Suppe Grillgemüse mit Ofenkartoffeln dazu Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Königsberger Klopse mit Kräutersoße, Salz- kartoffeln und Blattsalat Dessert		Suppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Dessert	
Freitag 	Suppe Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat Dessert		Suppe Tortellini mit Gemüsesoße, Parmesan und Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Hühner-Nudeleintopf mit buntem Gemüse Dessert		Suppe Mit Quark gefüllte Pfannkuchen dazu Kirschsoße Dessert	
Sonntag	Suppe Schweine-Kräuterbraten mit Bayrischkraut und Semmelknödel Dessert		Suppe Blumenkohlmedaillon mit Bayrischkraut und Semmelknödel Dessert	

Änderungen vorbehalten Verantwortlich für diesen Speiseplan Jürgen Tritschler

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. Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.