

Name: _____
Straße: _____
Ort: _____

S P E I S E P L A N

Vom 02. Februar - 08. Februar 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Cevapcici mit Gemüsereis, Ajvar und Krautsalat Dessert		Suppe Zweierlei Knödel mit Pilzragout und Krautsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Rote-Beete Dessert		Suppe Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Rote-Beete Dessert	
Mittwoch 	Suppe Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Püree und Blaukraut Dessert		Suppe Gemüse-Schupfnudeln mit Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Pikantes Schweingeschnetzeltes, Röstinchen und Bohnensalat Dessert		Suppe Grillgemüse mit Röstinchen Dessert	
Freitag 	Suppe Fischfilet in Kräutersoße dazu Ofenkartoffeln und Blattsalat Dessert		Suppe Gemüseschnitzel mit Ofenkartoffeln Dessert	
Samstag	Suppe Hackfleischeintopf mit Kidneybohnen und Mais Dessert		Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Zarter Sauerbraten mit Semmelknödel und Rosenkohl Dessert		Suppe Gemüseragout mit 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.