



# Speiseplan vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

|                                   | <b>Menü 1 Cafeteria</b>  | <b>Menü 2 Cafeteria</b>  |
|-----------------------------------|--|--|
| <b>Montag,<br/>05.01.2026</b>     | Bohnencremesuppe <sup>27, 511, 28, 34, 37, 3, 12</sup><br>Bratwurst <sup>36, 37, 16</sup><br>Bratensoße <sup>93, 39</sup><br>Kartoffelpüree <sup>28, 34, 39, 2</sup><br>Sauerkraut <sup>27, 511, 37, 3, 12</sup><br>Naturquark mit Früchten <sup>28, 34, 12</sup>                      | Bohnencremesuppe <sup>27, 511, 28, 34, 37, 3, 12</sup><br>Gemüsestrudel <sup>27, 511, 28, 30, 34, 36</sup><br>vegetarische Kümmelsoße<br>Salzkartoffeln <sup>12</sup><br>Salat vom Buffet<br>Heidelbeer Buttermilchdessert <sup>34</sup>                         |
| <b>Dienstag,<br/>06.01.2026</b>   | Feiertag   | Feiertag   |
| <b>Mittwoch,<br/>07.01.2026</b>   | Zucchinicremesuppe <sup>27, 511, 28, 34, 37, 3, 12</sup><br>Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika<br>Butterreis <sup>28, 34</sup><br>Salat vom Buffet<br>Mandarinen Mascarpone Creme <sup>28, 34</sup>  | Zucchinicremesuppe <sup>27, 511, 28, 34, 37, 3, 12</sup><br>Gemüseschnitzel <sup>27, 511, 28, 30, 34, 36</sup><br>Pilzrahmsoße <sup>28, 34</sup><br>Kartoffelpüree <sup>28, 34, 39, 2</sup><br>Salat vom Buffet<br>Mandarinen Mascarpone Creme <sup>28, 34</sup> |
| <b>Donnerstag,<br/>08.01.2026</b> | Kräuterrahmsuppe <sup>27, 511, 28, 34, 37, 3, 12</sup><br>Königsberger Klopse<br>Senf-Petersilien-Sauce <sup>27, 511, 515, 28, 34, 37</sup><br>Salzkartoffeln <sup>12</sup><br>Kaisergemüse <sup>12</sup><br>Ananaskompott   | Kräuterrahmsuppe <sup>27, 511, 28, 34, 37, 3, 12</sup><br>Reibekuchen mit Apfelmus <sup>2</sup><br>Salat vom Buffet<br>Ananaskompott   |
| <b>Freitag,<br/>09.01.2026</b>    | Hühnersuppe mit Nudeleinlage <sup>27, 511, 30, 36, 2</sup><br>Paniertes Seelachsfilet mit Zitrone <sup>27, 511, 31, 14</sup><br>Sc. Remoulade <sup>30, 37, 1, 2, 4, 12</sup><br>Kartoffelsalat <sup>37, 1</sup><br>Salat vom Buffet<br>Joghurt Aprikose-Mango <sup>28, 34, 7, 10</sup> | Hühnersuppe mit Nudeleinlage <sup>27, 511, 30, 36, 2</sup><br>Gemüsefrikadelle <sup>27, 511, 30</sup><br>Kräutersoße <sup>27, 511, 28, 34, 37, 3, 12</sup><br>Basmatireis<br>Salat vom Buffet<br>Joghurt Aprikose-Mango <sup>28, 34, 7, 10</sup>                 |

(93) unter Verwendung von Alkohol, (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (28) Laktose, (30) Eier und -erzeugnisse, (31) Fisch und -erzeugnisse, (34) Milch und -erzeugnisse, (36) Sellerie und -erzeugnisse, (37) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich.

**Das Küchenteam wünscht gesegneten Appetit!**

