

SPEISEPLAN

KW 01	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 29.12.2025	Weißer Bohneneintopf 7,9,13,17,18,23 mit Kochwurst 23 vom Schwein	Schlemmerfilet Tomate-Mozzarella 4,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 1b,7,9,13,16,17,18 Kaisergemüse und Reis	Bauernpfanne, mit Kartoffeln, Paprika, grüne Bohnen und Kidneybohnen dazu Kräuter- Schmand 3,7,13,16,17,18,24
Dienstag 30.12.2025	Ungarisches Rindergoulasch 7,9,10,13,17,18,23 mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Vollkornnuheln 1b	Gebratenes Putensteak 1b,3 mit brauner Soße 7,13,23 und Blumenkohl dazu Süßkartoffelpüree 7,13,17,18,23	2 Gebackener Fetakäse 1a,1b,7,13,16,17,18 auf Tomatenragout dazu Reis und Salat 3,7,13,16,17,18,24
Mittwoch 31.12.2025 „Silvester“	Lachsfilet 1b,4 mit heller Soße Blattspinat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 und Kartoffeln	Kartoffelsalat in Essig/Öl- Dressing 1b,9,17,18,24 mit Geflügelwurst 17,18,23	2 Süßkartoffel-Rucolaschnitte 1b,1c dazu Kohlrabi-Möhrengemüse in Kräuterrahmsoße 7,13,23
Donnerstag 01.01.2026 „Neue Jahr“	Hirschragout 7,13,17,18,23 mit Rotkohl und Kartoffelknödel	Hirschragout 7,13,17,18,23 mit Grüne- Bohnen und Kartoffeln	Kürbis-Kartoffelgratin 3,7,9,10,13,17,18,23 mit Kokos-Sahne-Sauce 7,13,17,18,23 und Blattsalat 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24
Freitag 02.01.2026	Kohlroulade mit Schweinehack- Füllung,10,13 dazu Kümmel-Rahm-Soße 7,13,23 und Salzkartoffeln	gedünstetes Seelachsfilet 1b,4 mit Senfsauce 7,10,13,17,18,23 dazu Zucchini-Möhren (Fit-Mix) mit Salzkartoffeln	Gefüllter Germknödel 1b,17,18 mit Lebkuchen-Vanille-Soße 1b,7,13,16,17,18,23,24 Salat 1b,3,7,9,10,13,17,18,23
Samstag 03.01.2026	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-Eintopf 7,9,13,18,23 mit Roggenbrötchen 1a, 1b	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-Eintopf 7,9,13,18 mit Roggenbrötchen 1a, 1b	Vegetarische Maultaschen 1b,3,7,9,13,16,17,18 mit Käsesoße 7,13,17,18,23 und Brokkoli
Sonntag 04.01.2026	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce 7,13,17,18,23 Apfelsrotkohl und Semmelknödeln 1b 17,18	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Sauce 7,13,17,18,23 Erbsen & Möhren dazu Salzkartoffeln	Vegetarische Lasagne mit Spinat gefüllt 1b,3,7,9,13,16,17,18 mit Tomatensauce 7,13,23 und Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24

WS02



Unser Haus ist ausgezeichnet mit dem RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen - das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl. Es wird jodiertes Speisesalz verwendet
Bio-Zutatenliste: Dienstag Bio Vollkornnuheln, Bio Blumenkohl, Montag, Dienstag und Mittwoch Bio Reis, Donnerstag Bio Linsen, Donnerstag und Sonntag Bio Erbsen & Möhren, Samstag Bio Brokkoli nach DE-ÖKO-009.

0 = ohne Allergen, 1 = Gluten (1a = Roggen, 1b= Weizen, 1c= Gerste, 1d= Hafer, 1e= Dinkel, 1f= Kamut), 2 = Krebstiere, 3 = Ei, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milchprodukte, 8 = Schalenfrüchte (8a= Mandeln, 8b= Haselnuss, 8c= Walnuss, 8d= Cashew-Nuss, 8e= Pecanuss, 8f= Paranuss, 8g= Pistazie, 8h= Macadamianuss), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesamsamen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfate, 13 = Laktose, 14 = Lupine, 15 = Weichtiere 16 = mit Farbstoff (E100 – E180), 17 = mit Konservierungsstoff (E200 – E219, E230-E252, E 280-E285, E1105, E1520), 18 = mit Antioxidationsmittel (E300 – E322, E331-E337, E385, E472c, E512), 19 = mit Geschmacksverstärker (E620 – E640, E355, E508- E511), 20 = geschwefelt (E220 –E228 ab 10mg/kg), 21 = geschwärzt (E579, E585), 22 = gewachst (E901 –E904, E912, E914), 23 = mit Phosphat (E338 – E343, E450 – E452, E541, E1410, E1412- E1414, E1442), 24 = mit Süßungsmitteln (E950- E969, E420, E 421) 25 = enthält eine Phenylalaninquelle (E951, E962)