

# SPEISEPLAN

KW 05	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 26.01.2026	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 <b>Reis</b>	Bauernpfanne, mit Kartoffeln, Paprika, grüne Bohnen und Kidneybohnen dazu Kräuter- Schmand 3,7,13,16,17,18,24
Dienstag 27.01.2026	Ungarisches Rindergoulasch 7,9,10,13,17,18,23 mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und <b>Vollkornnuheln</b> 1b	Gebratenes Putensteak 1b,3 mit brauner Soße 7,13,23 und <b>Blumenkohl</b> dazu Süßkartoffelpüree 7,13,17,18,23	2 Gebackener Fetakäse 1a,1b,7,13,16,17,18 auf Tomatenragout dazu <b>Reis</b> und Salat 3,7,13,16,17,18,24
Mittwoch 28.01.2026	Hausgemachte Weißkohl-Rinderhack-Pfanne 7,9,10,13,17,18 und Specksauce, 7,13,23 dazu Serviettenknödel 1b	Hühnerfrikassee 7,9,13,17,18,23 mit Champignons, Spargel und <b>Reis</b>	2 Süßkartoffel-Rucolaschnitte 1b,1c dazu Kohlrabi-Möhrengemüse in Kräuterrahmsoße 7,13,23
Donnerstag 29.01.2026	Linseneintopf, <b>Linsen</b> , Lauch- und <b>Möhrengemüse</b> und Kartoffelwürfel 7,9,13,17,18,23	Tages-Cremesuppe 7,13,17,18,23 danach Pfannkuchen 1b,3,7,9,13 mit Apfelkompott, 17,18,24 Zimt und Zucker	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 30.01.2026	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 31.01.2026	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 <b>Brokkoli</b>
Sonntag 01.02.2026	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce 7,13,23 Apfelsrotkohl und Semmelknödeln 1b 17,18	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Sauce 7,13,17,18,23 <b>Erbsen &amp; Möhren</b> 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)