

Speiseplan vom 29.12.2025 - 04.01.2026

Guten Appetit!

	Montag, 29.12.2025	Dienstag, 30.12.2025	Mittwoch, 31.12.2025	Donnerstag, 01.01.2026	Freitag, 02.01.2026	Samstag, 03.01.2026	Sonntag, 04.01.2026
M1 Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,a,a1,g,i,o Königsberger Klopse mit Kapernsauce c,g,o Kartoffeln Rote Bete Salat 9 Creme "Surprise" g,o	Kräuterrahmsuppe 1,a,a1,g,i,o Schweineschnitzel a,a1 Champignonsauce g,o Kartoffeln Mischgemüse Grießpudding mit Saft a,a1,g,o	Spargelcremesuppe g,o Indisches Butter Chicken a,a1,g,i,o Risi - Bisi 1,2 Obst	Nudelsuppe a,a1,c,i Gefüllter Schweinebraten 2,3,l Bratenjus 3,a,a1 Semmelknödel 3,a,a1,c,g,o Rosenkohl Pfirsich Aprikosenpudding g,o	Tomatensuppe a,a1 Gebackenes Fischfilet a,a1,d,g,j,o Hausgemachter Kartoffelsalat 2,3,5,9,l Dickmilch g,o	Cremsuppe Bauernfrühstück 2,3,c Bratensauce a,a1,a3,i Gewürzgurke 2,9 Fruchtjoghurt 1,g,o	Kraftbrühe mit Einlage a,a1,c,i Harzer Wildragout a,a1,g,o Spätzle a,a1,c Apfelmus mit Preiselbeeren 3 Schoko - Vanille - Strudel 1,g,o
	758 kcal	948 kcal	625 kcal	647 kcal	679 kcal	558 kcal	648 kcal
M2 Vegetarisch	Gemüsecremesuppe 1,a,a1,g,i,o Eieromelett c,g,o Kartoffeln Rahmspinat a,a1,g,i,o Creme "Surprise" g,o	Kräuterrahmsuppe 1,a,a1,g,i,o Spaghetti a,a1,c Vegetarische Bolognesesoße a,a1,f Gemischten Salat geriebenen Käse o Grießpudding mit Saft a,a1,g,o	Spargelcremesuppe g,o Grünkern- Knuspermedaillion a,a1,a5,c,f,g,k,o Zwiebelrahmsöße 1,a,a1,g,i,o Nudeln a,a1,c Gemischten Salat Obst	Nudelsuppe a,a1,c,i Gefüllte Kartoffeltaschen g,o Kräuterquark g,o Gemischter Salat g,o Pfirsich Aprikosenpudding g,o	Tomatensuppe a,a1 Eier-Gemüseragout mit Pilzen a,a1,c,g,i,o Kartoffeln Dickmilch g,o	Möhren-Kartoffeleintopf i vegetarische Klöße a,a1,c Fruchtjoghurt 1,g,o	Kraftbrühe mit Einlage a,a1,c,i Hausgemachte Lasagne mit Frischkäse und Spinat a,a1,c,g,i,o Gemischten Salat Schoko - Vanille - Strudel 1,g,o
	691 kcal	802 kcal	841 kcal	894 kcal	521 kcal	317 kcal	702 kcal
M3 Angepasste Vollkost/ Diabetes	Gemüsecremesuppe 1,a,a1,g,i,o Putenrollbraten Rahmsauce 3,a,a1,g,o Kartoffeln Erbsen Diabetisches Dessert 1,10a,g,o	Kräuterrahmsuppe 1,a,a1,g,i,o Gulasch vom Rind Kartoffeln Mischgemüse Diabetisches Dessert 1,10a,g,o	Spargelcremesuppe g,o Fleischklöße " Jäger Art" a,a1,a3,c,i Kartoffeln Möhrengemüse Diabetisches Dessert 1,10a,g,o	Nudelsuppe a,a1,c,i Gefüllter Schweinebraten 2,3,l Bratenjus 3,a,a1 Semmelknödel 3,a,a1,c,g,o Möhrengemüse Diabetisches Dessert 1,10a,g,o	Tomatensuppe a,a1 Fischragout vom Seelachs mit Gemüse a,a1,d,g,i,o Kräutersoße g,o Kartoffeln Diabetisches Dessert 1,10a,g,o	Möhren-Kartoffeleintopf i Rindfleisch a,a1,i Diabetisches Dessert 1,10a,g,o	Kraftbrühe mit Einlage a,a1,c,i Harzer Wildragout a,a1,g,o Spätzle a,a1,c Apfelmus mit Preiselbeeren 3 Diabetisches Dessert 1,10a,g,o
	778 kcal	718 kcal	589 kcal	645 kcal	586 kcal	480 kcal	670 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (5) geschwefelt; (9) mit Süßungsmittel; (10a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln Enthält Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (a5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Laktose; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (k) Sesamsamen und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben; (o) Milch und -erzeugnisse