

## Speiseplan

<b>2. KW</b>	<b>Montag</b> 05.01.26	<b>Dienstag</b> 06.01.26	<b>Mittwoch</b> 07.01.26	<b>Donnerstag</b> 08.01.26	<b>Freitag</b> 09.01.26	<b>Samstag</b> 10.01.26	<b>Sonntag</b> 11.01.26
<b>Menü 1</b>	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree (1,7,12,33,38,42,43,44)	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst (1,9,10,31,33,38,39,42,43,44) Die Lieferung erfolgt gekühlt am 05.01.2026! <b>K1</b>	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen (1,9,10,33,38,42,43,44)	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladesauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43} gekühlt K1	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}  Tiefkühl S1
<b>Menü 2</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,33,42,46}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle (1,3,7,12,33,38,42,43,44) Die Lieferung erfolgt gekühlt am 05.01.2026! <b>K2</b>	Pfeffersteak vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhren gemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhren gemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit unter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44} gekühlt K2	Hubertusbraten mit einer Walzpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}  Tiefkühl S2
<b>Menü 3</b>	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42}		Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	1/2 gebrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Grießflammeri Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärtzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
<b>Menü 4</b>	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}		Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhren gemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}		
<b>Menü 5</b> vegetarisch	Frischkäse-Spinat maultaschen in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}		Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Champignonpfanne (veg.) in Sahnesauce mit Knoblauch und bunten Nudeln {1,7,9}		
<b>Menü 6</b> kalt	Griechischer Nudelsalat (veg.) mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}		1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}	<b>Name:</b>  <b>Straße:</b>  <b>Ort:</b>	
<b>Menü 7</b> Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}		Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	Salat Provencal frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	<b>Telefon:</b>  Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.	