

## Speiseplan

4. KW	Montag 19.01.26	Dienstag 20.01.26	Mittwoch 21.01.26	Donnerstag 22.01.26	Freitag 23.01.26	Samstag 24.01.26	Sonntag 25.01.26
<b>Menü 1</b>	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce (9,10,38,42,43)	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (1,3,9,10,42,43)	Frischer Möhreneintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen (1,9,10,33,38,42,43,44)	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln (9,10,31,33,38,39,43,44)	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladsauce (1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44)	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,3,7,9,10,42,43) gekühlt (K1)	Schweine-Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle (1,3,7,12,33,38,42,43,44) Tiefkühl (S1)
<b>Menü 2</b>	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis (7,12,33,42,44,46)	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis (7,12,33,38,39,42,43,44)	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (6,7,9,10,12,33,38,42,43,44)	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce (1,3,7,31)	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis (7,12,33,44,46)	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree (1,7,42,46) gekühlt (K2)	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (7,42,46) Tiefkühl (S2)
<b>Menü 3</b>	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce (1,3,7,31,33,38,42,43,44)	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten-Nudeln (1,31,39,46)	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis (12,33,38,39,43,46)	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis (12,31,33,46)	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln (10,12,33,38,43,44)	<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 = geschwärzt 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>	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen (6,9,10,12,33,38,42,43,44)	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln (4,7,9,33)	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln (1,7,12,33,41,46)	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (7,33,38,43,44)	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree (7,33,42)		
<b>Menü 5</b> vegetarisch	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree (3,7,9)	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese (1,6)	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti (1,3,7,44)	Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce (1,3,7)	Gemüse-Pilzpfanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln (1,6,7,31)		
<b>Menü 6</b> kalt	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel-Specksalat ohne Mayonnaise (1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter (1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46)	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmarmelade (7,33)	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat (1,3,10,31,39,43)	Gebackenes Hähnchenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat (1,3,8,9,10,31,33,39,46)	<u>Name:</u> <u>Straße:</u> <u>Ort:</u>	
<b>Menü 7</b> Salat	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen (1,7)	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen (1,3,7,10)	Hirtensalat mit Gefügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen (1,3,6,7,46)	Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Rösti bällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen (1,7,10,43,44)	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen (1,3,6,7,8)	<u>Telefon:</u>  Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.	