



## Speiseplan vom 12.01. – 18.01.2026

### 03. Woche

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
	12.01.	13.01.	14.01.	15.01.	16.01.	17.01.	18.01.
Suppe	Tomatencreme	Hühnersuppe	Kürbiscreme	Rinderbrühe mit Fadennudeln	Kräutercreme	keine Suppe	Griessklößchen-suppe
Hauptspeise 1	Wirsingroulade mit Bratensauce und Speckwürfeln	„Cordon bleu“ von der Hähnchenbrust mit Rahmsauce	Hirtentasche mit Fetakäse und Spinat gefüllt	Grünkohl (bürgerlich) mit Mettwurst	Kap-Hechtfilet Müllerin Art mit Zitronensauce	Linseneintopf mit Einlage	Kasslerbraten in Rotweinjus
Hauptspeise 2	Grüne Tortellini mit Käsefüllung und fruchtiger Tomatensauce	vegane Steakhouse-pfanne	Gemüse-schnitzel mit Sauce Hollandaise	Riesenrösti mit Champignon-ragout überbacken	Gemüseragout mit Kartoffelwürfel	Vegetarische Paella mit Gemüse und Reis	Apfel-pfannkuchen mit Vanillesauce
Beilage	Salzkartoffeln	Reisnudeln	Butter-kartoffeln	Kartoffelpüree	Schwenk-kartoffeln	Püree	Dampf-kartoffeln
Gemüse oder Salatbeilage	Pariser Karotten	Lollo Rosso	Kaisergemüse	Grünkohl	Friseesalat	Gemischter Salat	Sauerkraut
Nachspeise 1	Obstkompott	Griesspudding	Karamell-creme	Frisches Obst	Mousse au Chocolat	Cremedessert	Eisdessert

Täglich Püree und Soße

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

Eine Aufstellung der Allergene und Zusatzstoffe liegen in der Küche bereit und können auf Wunsch eingesehen werden!