



Fit ins neue Jahr

Speiseplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

Tag	A Essen	B Essen
Montag, 05.01.2026	Leberspätzlesuppe ^{A,A1,C,F} Tiroler Gröstl ^{1,2,12,A,A1,I,J} Rote Beete Salat ^{2,13,19,G1,G} 481 kcal, 14 g Fett, 63,1 g KH, 20,7 g Eiweiß	Leberspätzlesuppe ^{A,A1,C,F} Gemüse Auflauf ^{13,19,G1,C,G,L} Rote Beete Salat ^{2,13,19,G1,G} 221 kcal, 8,4 g Fett, 21,8 g KH, 12,2 g Eiweiß
Dienstag, 06.01.2026 Hlg. 3 König	Selleriecremesuppe ^{13,19,G1,G,I,L} Hackbällchen ^{A,A1,C,J} Kartoffelpüree ^{G1,G} Paprikagemüse gegrillt 498 kcal, 24,9 g Fett, 22,2 g KH, 24 g Eiweiß	Selleriecremesuppe ^{13,19,G1,G,I,L} Spagetti Pesto ^{1,A,A1,C,G} Parmesan ^{1,C,G} 520 kcal, 13,6 g Fett, 55,4 g KH, 18,4 g Eiweiß
Mittwoch, 07.01.2026	Sternchennudelsuppe ^{A,A1,C} Cremespinat ^{A,A1,G1,G,I} Kartoffeln ¹² Rührei ^C 400 kcal, 18,1 g Fett, 35,8 g KH, 21,3 g Eiweiß	Sternchennudelsuppe ^{A,A1,C} Rotes Linsencurry Basmatireis 549 kcal, 20,8 g Fett, 74,4 g KH, 16,3 g Eiweiß
Donnerstag, 08.01.2026	Tomatencremesuppe ^{A,A1} Hähnchenschnitzel "Wiener Art" ^{A,A1,C} Pommes Gurkensalat ^{2,A,A1,C,I} 540 kcal, 11,7 g Fett, 48,7 g KH, 6 g Eiweiß	Tomatencremesuppe ^{A,A1} Kirschquarkauflauf ^{19,A,A1,G1,C,G} Kompott ¹² 386 kcal, 5,3 g Fett, 60,9 g KH, 22,8 g Eiweiß
Freitag, 09.01.2026	Grießnockerlsuppe ^{A,A1,C} Rotbarschfilet gegrillt ^{12,A,A5,D} Soße Bernaise ^{13,G1,C,G,L} Petersilienkartoffeln ¹² Blattsalat 446 kcal, 15,8 g Fett, 37,1 g KH, 36,9 g Eiweiß	Grießnockerlsuppe ^{A,A1,C} Serbisches Reisfleisch Blattsalat 353 kcal, 10,1 g Fett, 45 g KH, 19,3 g Eiweiß
Samstag, 10.01.2026	Blumenkohlcremesuppe ^{13,19,G1,G,L} Kartoffelpuffer Apfelmus ² 160 kcal, 2,8 g Fett, 29,1 g KH, 2,6 g Eiweiß	Pichelsteiner Eintopf ^{A,A1} Apfelmus ² 156 kcal, 3 g Fett, 27,8 g KH, 2,6 g Eiweiß
Sonntag, 11.01.2026	Pfannkuchensuppe ^{A,A1,C,G} Wildgulasch ^{12,13,A,A1,G,L} Kartoffelknödel ^{1,2,13} Blaukraut 359 kcal, 7,3 g Fett, 44,5 g KH, 27,5 g Eiweiß	Pfannkuchensuppe ^{A,A1,C,G} Pavesen ^{A,A1,G1,C,G} 635 kcal, 3,3 g Fett, 16,4 g KH, 2,3 g Eiweiß

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (19) mit Milcheiweiß
 Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Für Änderungen wählen Sie bitte 08677 / 9789 - 224



Alle Speisen sind für Diabetiker geeignet