



## Zum Jahreswechsel

## Speiseplan vom 29.12.2025 - 04.01.2026

Tag	A Essen	B Essen
<b>Montag, 29.12.2025</b>	Grießsuppe <sup>A,A1</sup> Spaghetti in Sahne Tomatensoße <sup>19,A,A1,C,G</sup> Eissalat 473 kcal, 5,7 g Fett, 85,9 g KH, 16,9 g Eiweiß	Grießsuppe <sup>A,A1</sup> buntes Würstchengulasch Eissalat 363 kcal, 1,4 g Fett, 71,2 g KH, 12,8 g Eiweiß
<b>Dienstag, 30.12.2025</b>	Knoblauchcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Hähnchenkeule <sup>12,A,A1,I</sup> ZucchiniGemüse <sup>I</sup> Reis 467 kcal, 4,3 g Fett, 73,1 g KH, 9,5 g Eiweiß	Knoblauchcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Brathering <sup>1,4,12,A,A1,D</sup> Tomatengarnitur Petersilienkartoffeln <sup>12</sup> 590 kcal, 32,9 g Fett, 38 g KH, 30,3 g Eiweiß
<b>Mittwoch, 31.12.2025</b>	Graupensuppe <sup>A,A5,I</sup> Germknödel <sup>A1,C,G</sup> Vanillesoße <sup>A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,G1,C,G,H,H1,H2,H3,H7</sup> Kompott <sup>12</sup> 443 kcal, 4,8 g Fett, 87,1 g KH, 10,9 g Eiweiß	Graupensuppe <sup>A,A5,I</sup> Tailändisches Hackfleisch Larb Moo <sup>1,3,D</sup> Reis 682 kcal, 24,7 g Fett, 85,2 g KH, 28,2 g Eiweiß
<b>Donnerstag, 01.01.2026</b>	Käsecremesuppe <sup>1,A,A1,G1,C,G</sup> Majoranragout <sup>12,A,A1,G</sup> Kartoffeltaler Bohngengemüse <sup>G1,G</sup> 378 kcal, 21,6 g Fett, 13,9 g KH, 30 g Eiweiß	Käsecremesuppe <sup>1,A,A1,G1,C,G</sup> Tortellini <sup>A,A1,C,F,G,J</sup> Tomatensoße 772 kcal, 12 g Fett, 85,3 g KH, 24 g Eiweiß
<b>Freitag, 02.01.2026</b>	Lauchcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Seelachs gebacken <sup>10,A,A1,D,G,J</sup> Kartoffelsalat <sup>J</sup> Sc.Remoulade <sup>2,5,A,A1,C,I,J</sup> Blattsalat 532 kcal, 28,6 g Fett, 45 g KH, 21 g Eiweiß	Lauchcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Reispfanne mit Geflügel Blattsalat 380 kcal, 12,5 g Fett, 43,8 g KH, 7,7 g Eiweiß
<b>Samstag, 03.01.2026</b>	Muschelnudelsuppe <sup>A,A1,C</sup> Kaiserschmarrn <sup>G1,C,G</sup> Rhababerkompott 203 kcal, 5,5 g Fett, 25,2 g KH, 11,5 g Eiweiß	Erbsensuppe Vollkornsemmel <sup>A,A1,A4</sup> Rhababerkompott 204 kcal, 1,9 g Fett, 36,7 g KH, 7,3 g Eiweiß
<b>Sonntag, 04.01.2026</b>	Pilzcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Zwiebelputenragout <sup>12,A,A1</sup> Herzoginkartoffeln <sup>G</sup> Gemüse in Rahm <sup>A,A1</sup> 365 kcal, 14,2 g Fett, 32,1 g KH, 25,5 g Eiweiß	Pilzcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Hirsebratling <sup>2,A,A1,A6,G1,C,G,I,K</sup> Gemüse in Rahm <sup>A,A1</sup> 264 kcal, 3,1 g Fett, 11,4 g KH, 2,7 g Eiweiß

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel ; (5) mit Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (19) mit Milcheiweiß

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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

Für Änderungen wählen Sie bitte 08677 / 9789 - 224