



Speisekarte für die Woche

vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

KW 4	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Montag 19.01.	Hirschartgout ¹ Spätzle ^{A, a, C} Rotkohl ^{O, G, 2, 6}	Frikadelle ^{A, a, C, J, 43} Bratensoße Kartoffelpüree ^o	Vegetarische Maultaschen ^{A, a, C, I} Zwiebelschmelz ^{O, G}
Dienstag 20.01.	Lasagne Bolognese ^{A, a, b, O, G, I}	Hühnerfrikasse ^{O, G} Reis mit Spargel	Hirtentasche ^{A, a, O, C, G} Kräutersahnesoße ^{O, G} Salzkartoffeln
Mittwoch 21.01.	Tortellini ^{A, a, O, C, G, 1, 43} Tomatensoße	Hähnchenbrust Geflügelsoße Salzkartoffeln Vitalgemüse ^{O, G, I}	Käsespätzle ^{A, a, O, C, G, 12} Apfelmus ²
Donnerstag 22.01.	Schweineschnitzel ^{A, a} Champignonsoße ^{O, G} Kartoffelpüree ^o Erbsen ¹²	gekochtes Rindfleisch ¹ Meerrettichsoße ^{O, G, L, 2} Boullion Kartoffeln ¹	Blumenkohl im Backteig ^{A, a, C} Kräuterquark ^{O, G}
Freitag 23.01.	Backfisch ^D Remouladensoße ^{A, a, O, C, G, 1, 4, 7, 12} Salzkartoffeln	Erbseneintopf ^{1, 1, 2} Mettwurst ^{1, 2}	Rührei ^C Salzkartoffeln Juliennegemüse ¹
Samstag 24.01.	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Sonntag 25.01.	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a) Weizen und Weizenerzeugnisse, (b) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (O) Laktose, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch 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 (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe