

**Speiseplan vom 01.01.2026 - 31.01.2026**

Name, Vorname: _____ Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I
Donnerstag, 01.01.2026	
Freitag, 02.01.2026	
Samstag, 03.01.2026	
Sonntag, 04.01.2026	
Montag, 05.01.2026	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel 1,2,6,16,i,j Nudeln Hörnchen a,a1,c Banane 604 kcal, 2534 kJoule
Dienstag, 06.01.2026	Hackbraten 12,a,a1,c,j Bratensoße a,a1,g1,g Erbsengemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g 605 kcal, 2532 kJoule
Mittwoch, 07.01.2026	Senfei 12,a,a1,c,j Salzkartoffeln Rote Beete 4 Apfel 530 kcal, 2208 kJoule
Donnerstag, 08.01.2026	Fischstäbchen a,a1,d Kräutersoße 12,a,a1 Kartoffelstampf g1,g Möhrensalat Mandelpudding mit Fruchtsoße g1,g 590 kcal, 2466 kJoule
Freitag, 09.01.2026	Bratwurst 16 Mischgemüse 12,a,a1 Kartoffelstampf g1,g Birne 837 kcal, 3478 kJoule
Samstag, 10.01.2026	
Sonntag, 11.01.2026	
Montag, 12.01.2026	Milchreis mit heißen Kirschen g1,g Apfelmus 2 664 kcal, 2797 kJoule
Dienstag, 13.01.2026	Gulasch vom Schwein 4,12,a,a1,j Rotkohl 2 Nudeln Hörnchen a,a1,c Fruchtquark g1,g 791 kcal, 3322 kJoule
Mittwoch, 14.01.2026	Königsberger Klopse 12,a,a1,c Salzkartoffeln Rote Beete 4 Apfel 714 kcal, 2964 kJoule
Donnerstag, 15.01.2026	Erbseneintopf 1,2,i Geflügelwiener 1,2,3,16 Schokopudding g1,g 656 kcal, 2754 kJoule
Freitag, 16.01.2026	Eierragout 12,a,a1,c Salzkartoffeln Obstsalat 14 12960 kcal, 54242 kJoule
Samstag, 17.01.2026	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) 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

Das Register der eingesetzten Zusatzstoffe kann zu jeder Zeit in der Küche eingesehen werden.

**Speiseplan vom 01.01.2026 - 31.01.2026**

Name, Vorname: _____

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I
Sonntag, 18.01.2026	
Montag, 19.01.2026	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² Banane 571 kcal, 2404 kJoule
Dienstag, 20.01.2026	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g} 445 kcal, 1864 kJoule
Mittwoch, 21.01.2026	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Brokkolierahmsoße ^{12,g1,g} Salzkartoffeln Mandarine ¹⁴ 233 kcal, 973 kJoule
Donnerstag, 22.01.2026	Geb.Seelachsfilet ^d Kräutersoße ^{12,a,a1} Reis Blattsalat mit Karotten ^{2,12,13,l} Fruchtquark ^{g1,g} 460 kcal, 1941 kJoule
Freitag, 23.01.2026	Rührei ^c Rahmspinat ^{a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Fruchtquark ^{g1,g} 535 kcal, 2233 kJoule
Samstag, 24.01.2026	
Sonntag, 25.01.2026	
Montag, 26.01.2026	Hühnerfrikassee auf Gärtnerin Art ^{2,12,a,a1,i} Reis Banane 846 kcal, 3539 kJoule
Dienstag, 27.01.2026	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf ^{g1,g} Pfirsichjoghurt ^{g1,g} 556 kcal, 2326 kJoule
Mittwoch, 28.01.2026	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Mandarine ¹⁴ 383 kcal, 1615 kJoule
Donnerstag, 29.01.2026	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Mandarine ¹⁴ 853 kcal, 3568 kJoule
Freitag, 30.01.2026	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Gemischter Salat Apfel 536 kcal, 2236 kJoule
Samstag, 31.01.2026	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) 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