

Speiseplan

22.12.2025 bis 28.12.2025



KW 52	Suppe	Vollkost	Vegetarisch	Kaffee/ Kuchen	Abendessen
Montag 22.12.2025	Kürbiscremesuppe ^{a, a1, b, b, 5, 1, 43}	Rindergulasch mit Backpflaume ^{93, o, 2, 43} Krokette ^{b, b, 43} Mandarinenkompott	Kartoffelaufbau mit Lauch ^{b, c, b, 5, 42, 43} Sahnesoße ^{a, a1, b, b, k, 1} Mandarinenkompott	Aprikosen - Schokokuchen ^{a, a1, b, c, b}	Geflügelsalami ^{2, 5} Frischkäse mit Gemüse ^{b, b, k, 43}
Dienstag 23.12.2025	Brühe mit Selleriestreifen ^{k, 5}	Fränkische Bratwurst ^{k, m, 3} Bratensoße ^{93, a, a1, k, o, 1} Sauerkraut ^{93, m, o} Kartoffelpüree ^{b, c, b, 1, 43} Kirschjoghurt ^{b, b, 1}	Gefüllte Zucchini ^{a, a1, b, b, o, 5} Tomatensoße ^{5, 43} Kräuterreis Kirschjoghurt ^{b, b, 1}	Butterlochkuchen ^{93, a, a1, b, c, b, 1}	Kalbsleberwurst ^{2, 5} Paprikakäse ^{b, 1} kleiner Brokkolisalat ^{a, a1, b, c, b, k, o, 1, 43}
Mittwoch 24.12.2025		Ungarische Gulaschsuppe ^{k, 43} Pfirsichsalat ¹	Kartoffelpuffer ^{a, a1, c, 43} Apfelmus ⁵ Pfirsichsalat ¹	Bunter Plätzchen-Teiler ^{a, a1, c, h1, h2}	Ein Paar Wiener Würstchen ^{2, 5, 3} Kartoffelsalat ^{k, m, 2, 43} Senf ^{m, 43}
Donnerstag 25.12.2025	Festtagssuppe ^{a, a1, b, c, b, 5, 43}	Ofenfrische Entenkeule ⁴³ Blaukraut ^{93, o, 5, 1, 4, 43} Kartoffelklöße ^{o, 2, 5} Spekulatius - Quark Dessert ^{b, h1, h2, 1, 43}	Veg. Tortellini ^{a, a1, b, b, 43} Spinat-Käsesoße ^{a, a1, b, b, k, 1} Spekulatius - Quark Dessert ^{93, a1, b, c, b, h1, h2, 1, 43}	Schoko Sahnetorte ^{a, a1, b, c, b}	Linsenaufstrich ^{b, b, k, 5, 43} Geräucherte Putenbrust ^{2, 5, 3} Cremiger Waldorfsalat ^{a, a1, b, c, b, h, h3, k, o, 1, 43}
Freitag 26.12.2025	Süßkartoffel - Orangen - Suppe ^{5, 43}	Lachsfilet mit Meerrettichkruste ^{a, a1, b, d, b, o, 5, 43} Zitronen-Buttersoße ^{a, a1, b, b, k, 1} Rahmwirsing ^{93, o, 1, 43} Kartoffelstampf ^{b, c, b, 1} Zimtstern - Eis mit Apfelsorbet ^{b, b, h2}	Zweierlei Knödel ^{a, a1, b, c, b, 9} Braune Butter ^{b, b} Blattsalat ⁴³ Zimtstern - Eis mit Apfelsorbet ^{b, b, h2}	Mandel Bienenstich ^{a, a1, b, b, h, h1, 43}	Rote Bete - Heringsalat ^{b, d, b, o, 2, 5, 43} Blauschimmelkäse ^{b, 43} Gefüllte Eier ^{a, a1, c, m, 1, 43}
Samstag 27.12.2025		Erbseneintopf mit Wursteinlage ^{k, 2, 5, 43} Kokos-Limettenquark ^{b, b, 1, 43}	Quarkpuffer ^{93, a, a1, b, c, b, 1, 43} Waldfruchtsoße Kokos-Limettenquark ^{b, b, 1, 43}	Ananasjoghurtschnitte ^{a, a1, b, c, b}	Frikadelle ^{a, a1, c, 43} Senf ^{m, 43} Nudelsalat ^{a, a1, b, c, b, m, o, 1, 43}
Sonntag 28.12.2025	Brühe mit Eierstich ^{c, k, 5}	Gekochte Rinderbrust ^{k, 43} Meerrettichsoße ^{a, a1, b, b, k, o, 5, 1} Bandnudeln ^{a, a1, c, 43} Preiselbeeren Strudeldessertbecher ^{b, b, 1} Die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit.	Rote Bete Bratlinge ^{a, a1, a4, o, 5, 43} Meerrettichsoße ^{a, a1, b, b, k, o, 5, 1} Petersilienkartoffeln Strudeldessertbecher ^{b, b, 1}	Zitronen - Sahnerolle ^{a1, b, c, b}	Spargel-Schinkenröllchen ^{2, 5, 3, 43} Edamer ^b kleiner Eiersalat ^{b, c, b, m, 1}

Für Rückfragen steht das Küchenteam zur Verfügung: Tel. 09741/9106160

- Änderungen vorbehalten -