



Speisekarte

vom 05.01.2026- 09.01.2026

Montag,05.01.26	Senfsoße mit Ei (a,c,i,g) alternativ: Graupensuppe Dessert: „ Pudding (1,g,5) “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,c,g)
Dienstag,06.01.26	„ F E I E R T A G „ alternativ: Dessert: „ Ohne “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,c,g)
Mittwoch,07.01.26	Kraut Pfanne mit Gehacktes u. Kartoffeln (a,7) alternativ: Fisch mit Kartoffelbrei Dessert: „ Kleiner Salat (1)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,c,g)
Donnerstag,08.01.26	Ofenkartoffeln mit Sülze u. Remouladensoße (a,i,c) alternativ: Bratwurst, Sauerkraut u. Kartoffelbrei Dessert: „Ohne „	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,g,c)
Freitag,09.01.26	Nudelaufbau mit Kochschinken (a,7,c,g) alternativ: Kassler mit Kartoffeln Dessert: „Quarkspeise (1,g,5)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,g,c)

Diätessen: Kartoffeln mit Quark und Omlett mit Spinat

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffe, 2 Süßstoff, 3 mit Phosphat, 4 Antioxidationsmittel, 5 mit Farbstoff, 6 Geschmacksverstärker, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Geschmacksverstärker

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Nüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Lupine, n Schwefeldioxid + Sulfite

Alles unter Vorbehalt!!!