



# Speisekarte

vom 15.12.2025–19.12.2025

Montag, 15.12.2025 	Wirsingeintopf (a,c,7) alternativ: Milchreis mit Zucker/Zimt <u>Dessert:</u> „Pudding(1,g,c)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> <b>Lebkuchen (a,c,g)</b>
Dienstag, 16.12.2025 	Hähnchenschenkel, Rotkohl, Knödel (a,c,g,7) alternativ: Graupensuppe <u>Dessert:</u> „Weihnachtsdessert (g,2)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> <b>Stolle (a,c,g)</b>
Mittwoch, 17.12.25 	Entenpfanne, Grüne Bohnen und Klöße (a,7,c,g) alternativ: Möhrensuppe <u>Dessert:</u> „Weihnachtseis (c,g),“	<u>Kaffeeklatsch:</u> <b>Stolle u. Plätzchen (a,c,g)</b>
Donnerstag, 18.12.25 	Käse-Lauch-Suppe mit Baguette(g,c,a) alternativ: Grüne Bohnensuppe <u>Dessert:</u> „ Weihnachtsdessert(g,2)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> <b>Weihnachts-torte (a,c,g)</b>
Freitag, 19.12.2025 	Grünkohl mit Knacker und Kartoffeln (7,c,g) alternativ: Reissuppe <u>Dessert:</u> „Paradiescreme(1,g,2)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> <b>Weihnachtskuchen (a,c,g)</b>

## Diätessen: Reis mit Fischstäbchen oder Eierpfannkuchen

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffe, 2 Süßstoff, 3 mit Phospat, 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!!!