



KW 1	Montag 29.12.2025	Dienstag 30.12.2025	Mittwoch 31.12.2025	Donnerstag 1.1.2026	Freitag 2.1.2026	Samstag 3.1.2026	Sonntag 4.1.2026
Suppe	Lauchcremesuppe ^{a,a} 1,g	Champignoncreme- suppe ^{a,a1,g}	Gemüsesuppe ⁱ	Kürbis- Cremesuppe ^{3,5,g,i,l}	Zucchini- cremesuppe ^{a,a1,g}		Leberspätzle- suppe ^{a,a1,c,i}
Hauptgang 1	Schweine- geschnetzeltes ^{a,a1,g} Spätzle ^{1,a,a1,c}	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,g} Kartoffelsalat ^{1,11,2,c,j}	Bratwurst (etwas scharf) ^c Kartoffelpüree ^{1,3,g} Sauerkraut ^g	Jägerschnitzel m. Soße ^{a,a1,g} Herzoginkartoffeln Gemischter Blattsalat Essig/Öl Dressing ^{3,l}	Hokifilet Müllerin ^{a,a1,d,g,j} Kräutersoße ^{1,4,a,a1,g,j} Reis Wintergemüse ¹	Pichelsteiner Eintopf und Brot ^{a,a1,a2,a3}	Schweinerollbraten mit Backpflaumen mit Soße ^{2,a,a1,i} Kartoffelkloß ^{2,3,5,a,a1,a2} ,l Rosenkohl ^g
Hauptgang 2	3 Maultaschen in Brühe ^{a,a1,c,i}	Milchreis ^g Pflaumenkompott ³	Gemüsestrudel ^{a,a1,c,g,i} Tomatensoße	Champignon Rahmsoße ^{a,a1,g} Semmelknödel ^{2,a,a1,c} Gemischter Blattsalat Essig/Öl Dressing ^{3,l}	2 Dampfnudeln ^{a,a1,c,g} Vanillesoße ^g	Pichelsteiner Eintopf vegetarisch und Brot ^{a,a1,a2,a3}	Vegetarische Knusperfrikadell ^{a,a1} Kartoffelkloß ^{2,3,5,a,a1,a2} ,l Mischgemüse ^g
Dessert	Birnenjoghurt ^g	Stracciatella Mousse ^g	Stachelbeeren- kompott	Obstsalat ^{3,5,l}	Erdbeerquark ^g	Vanillequark Becher ^{1,g}	Schokoeis ^g

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 17 = koffeinhaltig, 18 = mit Milcheiweiß, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Ganztägig zur freien Verfügung: Wasser und Tee.

Änderungen aus aktuellem Anlass vorbehalten. Bei Unverträglichkeiten oder auf ärztliche Verordnung kann das Menü abweichen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!