



Sonderkostspeiseplan Januar 2026
glutenfrei, milchfrei, eifrei

	Woche 01.01. - 02.01.	Woche 05.01. - 09.01.	Woche 12.01. - 16.01.	Woche 19.01. - 23.01.	Woche 26.01. - 30.01.
MONTAG		Geflügelbratwurst Senfsauce (1,o) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Geflügel-Jagdwurstwürfel (2,3,7) Petersiliensauce (1) Kartoffelpüree (1,3,10,l) Gurkensalat Saisonales Obst	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) glutenfreie Nudeln Saisonales Obst
DIENSTAG		Putenschnitzel "natur" gebraten Tomatensoße glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeermus	Geflügelbratwurst Spitzkohlgemüse (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Erdbeeren (3,f)
MITTWOCH		Kichererbsen-Curry (mit Tomaten, Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Waldmeistergötterspeise (1)	Maisgrießbrei Beerengragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse glutenfreie Nudeln Weißkohlrohkost Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Hirsebrei mit Erdbeersauce Möhrenstückchen
DONNERSTAG	Frohes neues Jahr	Wildlachs in Gemüsesauce (mit Möhren, Sellerie u. Zwiebeln) (d,i) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Kirschmus	Hähnchenbrust gebraten Bohnengemüse (1) Salzkartoffeln Vanillepudding (1)	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Pastinaken-Möhrenagemüse (1) Langkornreis Soja-Joghurtalternative mit Birne (3,f)	Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln) Salzkartoffeln Gurkensalat Kirsch-Bananenmus
FREITAG	geschlossen	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker 5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8=gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Änderungen vorbehalten