Sonderkostspeiseplan Dezember 2026
glutenfrei, milchfrei, eifrei

	Woche 01.12. - 04.12.	Woche 07.12. - 11.12.	Woche 14.12. - 18.12.	Woche 21.12. - 25.12.	Woche 28.12. - 31.12.
MONTAG		Geflügel-Bratwurst Senfsauce (1,o) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Linsen-Tomaten-Gemüse (mit Karotten) glutenfreie Nudeln Gurkensalat Saisonales Obst	**geschlossen**
DIENSTAG	Seelachsstäbchen paniert (aus Reismehl) (d) Kräutersauce (1) Salzkartoffeln, Rotkohlrohkost Soja-Joghurtalternative mit Orange (3,f)	Putenschnitzel "natur" gebraten Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeermus	Geflügel-Bratwurst Erbsen-Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	**geschlossen**
MITTWOCH	Kartoffelpuffer Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Waldmeistergötterspeise (1)	Maisgrießbrei (1) Beerensauce (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Geflügel-Jagdwurstwürfel (2,3,9) Petersiliensauce (1), Salzkartoffeln Ostseesalat (mit Weiß-, Rotkohl u. Paprika) Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	**geschlossen**
DONNERSTAG	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (1) Salzkartoffeln Gurkensalat Soja-Joghurtalternative mit Waldbeeren (3,f)	Wildlachs in Gemüsesauce (mit Möhren, Sellerie u. Zwiebeln) (d,i) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Kirschmus	Hähnchenbrust gebraten Bohnengemüse (1) Salzkartoffeln Vanillepudding (1)	**Heiligabend**	**Silvester**
FREITAG	Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) glutenfreies Brot (f) Gurkensalat Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	**1. Weihnachtstag**	

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff , 3=mit Antioxidationsmittel, 9=mit Phosphat, 12=geschwefelt

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Änderungen vorbehalten

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=Macadamiannuss 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