



Sonderkostspeiseplan Januar 2026
vegetarisch (ovo-lakto-vegetabil)

	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		Ei (c) Senfsauce (a,a1,g,o) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Frischkäse-Sauce (1,a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Rührei (c,g) Petersiliensauce (a,a1,g) Kartoffelstampf (g) Gurkensalat Saisonales Obst	Gemüsebolognese (mit Karotten, Porree u. Sellerie) (a,a1,i) Vollkornnudeln (a,a1) Saisonales Obst
DIENSTAG		Kürbis-Chiasamen-Burger Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais), Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Spitzkohlgemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Erdbeerquarkspeise (g)
MITTWOCH		Kichererbsen-Curry (mit Tomaten, Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Magermilchjoghurt mit Apfel, Pfirsich und Maracuja (1,3,g)	Grießbrei (a,a1,g) Beerensragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomatengemüse Vollkornnudeln (a,a1) Weißkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	Hefeklöße (a,a1,c) Erdbeersauce Möhrenstückchen
DONNERSTAG	Frohes neues Jahr	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Karotten-Vollkorn-Rösti (a,a1,a2,a4, a5,c,g), Kräutersauce (a,a1,g) Gemüsereis (i) Tomatensalat Vanillepudding (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a,a1,g) Langkornreis Birnenquarkspeise (g)	Karotten-Sesamstick (a,a1,k) Gemüsesauce (mit Paprika und Mais) (a,a1,g), Salzkartoffeln Gurkensalat, Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)
FREITAG	geschlossen	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis, Karotten u. Sellerie) (a,a1,i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (g,i) (mit Kartoffeln u. Sellerie) Roggenvollkornbrot (a,a1,a2,a3)	Kürbiscremesuppe (g) (mit Kartoffeln, Möhren u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3)	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln, Karotten u. Sellerie) (i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) 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