Sonderkostspeiseplan Dezember 2026
vegetarisch (ovo-lakto-vegetabil)

	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		Ei (c) Senfsauce (a,a1,g,o) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Frischkäse-Sauce (a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Linsen-Tomaten-Gemüse (mit Karotten) Vollkornnudeln (a,a1) Gurkensalat Saisonales Obst	**geschlossen**
DIENSTAG	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Orangenquarkspeise (g)	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 Erbsen-Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst	**geschlossen**
MITTWOCH	Eierkuchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Karamellquarkspeise (g)	Grießbrei (a,a1,g) Beerensauce (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Rührei (c,g) Petersiliensauce (a,a1,g) Salzkartoffeln, Ostseesalat (mit Weiß-, Rotkohl u. Paparika) Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	**geschlossen**
DONNERSTAG	Gemüse-Frikassee (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat Waldbeerquarkspeise (g)	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Bohnengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Vanillepudding (g)	**Heiligabend**	**Silvester**
FREITAG	Tomatensuppe (mit Reis, Karotten u. Sellerie) (a,a1,i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren, Sellerie u. Porree) (g,i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Gurkensalat Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (g,i) (mit Kartoffeln u. Sellerie) Roggenvollkornbrot (a,a1,a2,a3) 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