


Speiseplan für die Woche vom 12.01.2026 - 18.01.2026

Tag	Menü I	Menü II	Kaltmenü
Montag 12.01.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Reis (G,A1) mit gebratenem Hühnchen(A1,G,E,F) auf Paprikasoße Dessert	Tagessuppe (A1,G,L,C,O) Romandur mit Butter(G,L) und Salzkartoffeln (G,C,M,L) (ca. 100 g > 2 BE) KH 33 g, EW 13 g, Fett 13 g Dessert	1 Scheibe Brot, (A1,A2) 1 Roggenbrötchen(A1,A2,F,G, Portionsbutter(G), Salami, garn.
Dienstag 13.01.26	Tagessuppe (A1,G,L,C,O) Fleischküchle.(A1,G) mit Kartoffelsalat(G,C,M,L) Fruchtjoghurt(G)	Tagessuppe (A1,G,L,C,O) buntes Gemüse(L,G) in Rahmsoße(G,A1) und Püree (G) 2Stück>2 BE) KH 42 g, EW 10 g, Fett 28 g Fruchtjoghurt(G)	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen, (A1,F) Portionsbutter(G), Schweizer Wurst-Käse-Salat garn.(GM)
Mittwoch 14.01.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Schaschliktopf(A1,L,G), mit Country-Potatos(G)und Salat(G,C,M,L)	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Spaghetti auf Gemüesoße(A1,L,G) (ca. 120 g > 2 BE), KH 21 g, EW 12 g, Fett 28 g	1 Scheibe Brot, (A1,A2) 1 Brötchen(A1,F), Mortadella, Portionsbutter(G) garn.
Donnerstag 15.01.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Reisbrei(G) Mit Zimt und Zucker, mit Kompott	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Hackfleischgericht mit Kartoffeln Obst (ca. 100 g > 2 BE) KH 39 g, EW 18 g, Fett 15 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Vollkornbrötchen(A1,A2) A1,A2,F,G, Portionsbutter(G) Mediterraner Brotaufstrich,
Freitag 16.01.26	Tagessuppe (A1,G,L,C,O) Schlemmerfilet mit Salzkartoffeln(O) und Salat(G,C,M,L)	Tagessuppe (A1,G,L,C,O) Gebratene Nudeln mit Gemüsewürfel(A1,L,C) auf Tomatensoße(A1,G) (ca. 140 g > 2 BE) mit Salat KH 52 g, EW 9 g, Fett 6 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), feine Mettwurst,(G) Portionsbutter(G), garn.
Samstag 17.01.26	Tagessuppe (A1,G,L,C,O) Saftiger Schweinehals in Bratensoße(L,G,M,A1), rohem Klob(O) und Salat(G,C,M,L)	Serbischer Bohneneintopf(A1,G,L) mit Rindfleisch Roggensemmel frisches Obst (ca. 90 g > 2 BE) (1 Scheibe > 2 BE) KH 45 g, EW 12 g, Fett 7 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter(G), Käseaufschnitt, garn.
Sonntag 18.01.26	Köttbullar (L,C,A1) mit Rahmsoße(G,A1) und Kräuterpüree(G) und Dessert(G)	Putenrollbraten in feiner Soße(A1,L,G) mit Spätzle(A1,C) (ca. 100g > 2 BE) Dessert(G) KH 48 g, EW 25 g, Fett 10 g	2 Scheiben Brot(A1,A2), Portionsbutter(G), Heißgeräucherter Wacholderschinken, garn