

		Menü I		Menü II		Menü III - Vegetarisch
Montag 26.01.2026	h,g a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe Sesam-Soja-Hähnchen mit asiatischem Gemüse und Basmatireis *** Mokkacreme mit Vanillesoße	a,c,f,g,i,j a,c,g,h g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Hefeklöße mit Blaubeerkompott *** Mokkacreme mit Vanillesoße	h,g a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Knusperfrikadelle mit weißen Riesenbohnen in Tomatensoße und Petersilienkartoffeln *** Mokkacreme mit Vanillesoße
Dienstag 27.01.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g, 1	Cremesuppe von der Marone/ Kl. Brühe Schmorbraten vom Strohschwein mit Jus, Sauerkraut & Butterkartoffeln *** Nougatmousse an eingelegten Pflaumen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g,1	Cremesuppe von der Marone/ Kl. Brühe *** Lasagne "Bolognese" (Tomaten-Hackfleischsoße) mit Käse überbacken *** Nougatmousse an eingelegten Pflaumen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,h,d g, 1	Cremesuppe von der Marone/ Kl. Brühe *** Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatenragout und Butterkartoffeln *** Nougatmousse an eingelegten Pflaumen
Mittwoch 28.01.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe Rindergulasch mit Pilzen & Silberzwiebeln an Paprikagemüse & Käsespätzle *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,g g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Bunter Möhreneintopf mit Räuchertofu, Zartweizen und frischen Gartenkräutern *** Erdbeermousse mit Früchten
Donnerstag 29.01.2026	a,c,f,g,i,j,h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe Gebratene Käsekraukauer mit hausgemachtem Nudelsalat *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j,h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Marillenknödel auf Bourbonvanillesoße *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j,h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Zucchini - Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Salatgarnitur *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne
Freitag 30.01.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe Putenhackbraten mit Rahmspitzkohl und Mandelkartoffelbällchen *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Gebratenes Seehechfilet an Tomatensoße, Zucchinigemüse und Kartoffelecken *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Nudel - Gemüseauflauf mit Käse überbacken auf Kräuterrahmsoße *** Sahnequark mit Himbeeren
Samstag 31.01.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Humuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe Szegediner Gulasch (Krautgulasch vom Schwein) mit Schmand&Petersilienkartoffeln *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Humuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Käse - Lauchsuppe mit Hackfleisch *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Humuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Gemüsebällchen an mediterraner Schupfnudel - Gemüsepflanne & Frischkäsesoße *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne
Sonntag 01.02.2026	a,c,f,g,i,j,d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe Kalbsbraten in Majoranjus mit Buttermöhrenchen und Petersilienkartoffeln *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne	a,c,f,g,i,j,d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Rotbarschfilet in Kräutereihülle gebraten mit Remoulade, Pommes Frites & Tomatensalat *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne	a,c,f,g,i,j,d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons & Erbsen, dazu Käsespätzle *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse