




Speiseplan

von Montag, 12.01.2026 KW 3
bis Sonntag, 18.01.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Pürierte Kost	2 Seefisch passiert 10,3,4,7 DYS Soße Hell  ,6 Pass.Gartengemüse 3,7 Pass.Reisschnitte  ,3,7	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Pass.Blumenkohl  ,3,7 Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Kasslerbraten  ,3,7,A,K,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Kürbis  ,3,7 Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Gartengemüse 3,7 Pass.Reisschnitte  ,3,7	Pass.Putenbraten  ,3,7,Ph DYS Tomatensoße  Pass.Nudeln ^{1,1a,3,7}	Pass.Kalbsbraten 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Brokkoli  ,3,7 Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Schweinebraten  ,3,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Pass.Möhren  ,3,7 Kartoffelpüree  ,7,A,S
Teilpürierte Kost	2 Seefisch passiert 10,3,4,7 DYS Soße Hell  ,6 Rahmspinat  ,6,7 Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Kasslerbraten  ,3,7,A,K,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Möhregemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Möhregemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Putenbraten  ,3,7,Ph Möhregemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	3 Eierpfannkuchen  ,1,1a,3,7 Vanillesoße  ,7,F	Pass.Schweinebraten  ,3,7,Ph Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße  ,6 Kartoffelpüree  ,7,A,S
Adaptierte weiche Kost	Omelett  ,3,7 Rahmspinat  ,6,7 Salzkartoffeln 	Linsentaler  ,1,1a,9 Kräutersoße  ,6 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Hähnchenfilet natur DYS Soße Dunkel ⁶ Möhregemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Gnocchi - Tomatenpfanne  ,1,1a,7 Tomatensoße 	Kartoffel - Spinat - Auflauf  ,6,8,8a,A,F Spinat-Käse-Soße  ,6,7	3 Eierpfannkuchen  ,1,1a,3,7 Vanillesoße  ,7,F	Schweineschnitzel  ,1,1a Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße  ,6 Kartoffelpüree  ,7,A,S
	kcal: 312,9, Fett: 13,9 g, KH: 29,0 g, EW: 15,2 g	kcal: 416,3, Fett: 18,9 g, KH: 42,4 g, EW: 14,4 g	kcal: 254,2, Fett: 5,3 g, KH: 23,8 g, EW: 25,5 g	kcal: 457,9, Fett: 13,4 g, KH: 71,8 g, EW: 11,1 g	kcal: 350,8, Fett: 13,3 g, KH: 45,2 g, EW: 8,5 g	kcal: 523,2, Fett: 19,2 g, KH: 69,3 g, EW: 16,3 g	kcal: 392,3, Fett: 17,5 g, KH: 32,5 g, EW: 23,4 g

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende:  = Icon Vegetarisch,  = Icon Vegan,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 1a = Weizen, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8a = Mandel, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsmittel, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyde/Sulfite