

Speiseplan

05.01. bis 09.01.2026

KW 2	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag geschlossen				
Dienstag Hl. 3 Könige				
Mittwoch	Hausgemachtes Fleischküchle mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln a.c.g.i.	Allgäuer Kässpätzle mit Emmentaler – Bergkäse, geschmolzt, mit versch. Salaten Veget. 1.a.c.g.	Tessiner Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.g.	Szegediner Gulasch vom Rind, mit Sauerkraut und Schupfnudeln a.c.g.
Donnerstag	Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße, Teigwaren und Farmersalat a.c.g.	Drei Eierpfannkuchen mit Quark- Rosinenfüllung und Sauerkirschen Veg. a.c.g.	Bunte Salatplatte mit mariniertem Feta und Baguettebrötchen a.g.	Veget. Hackbällchen in Schmorgemüse- Soße mit Würfelkartoffeln a.c.
Freitag	Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Allgäuer Steak mit Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bröselspätzle und feine Erbsen 1.a.c.g.	Salat „Florida“ mit Früchten und Vollkornbaguette a.	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Rahmkartoffeln und Karottenmix Veget. a.c.g.
Ausweichmenüs tägl.: <div> a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen b) Pizzaschnitte vegetarisch </div>				

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Pökelsalz, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln

Allergene:

a.) Weizen-Gluten, b.) Krebstiere, c.) Eier, d.) Fisch, e.) Erdnüsse, f.) Soja, g.) Milch-Lactose, h.) Schalenfrüchte, i.) Sellerie, j.) Senf, k.) Sesam, l.) Schwefeldioxyd, m.) Lupinen, n.) Weichtiere