



## Speiseplan Mittagessen



	Menü A	Menü B
<b>Montag</b> <b>26.01.2026</b>	<b>V</b> Lauchcremesuppe Spaghetti Trüffelsahnesoße geriebener Hartkäse grüner Salat	Lauchcremesuppe Grünkohlaufauf mit Mettwurstscheiben ( S) und Kartoffeln
<b>Dienstag</b> <b>27.01.2026</b>	gebackener Fleischkäse ( R,S) Braune Soße Kartoffelpüree Bayrisch Kraut Pfirsichcreme	Nudel-Gemüseauflauf Tomatensoße gemischter Salat  Pfirsichcreme
<b>Mittwoch</b> <b>28.01.2026</b>	Gemüsesuppe Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen	Gemüsesuppe Sellerieschnitzel Kräuterbechamel Kartoffeln Ratatouillegemüse
<b>Donnerstag</b> <b>29.01.2026</b>	Szegediner Gulasch ( S) mit Sauerkraut und Schmand Kartoffeln  Fruchtpunschgelee mit Rahm	Entenbrust " Asia" Süß-Saure Soße Jasminreis Asiatische Gemüse Mischung Fruchtpunschgelee mit Rahm
<b>Freitag</b> <b>30.01.2026</b>	Gemüsebrühe mit Fritaten gebackenes Buntbarschfilet Seccorahmsoße Dillreis Fenchel-Karottengemüse Vanillekipferl	<b>V</b> Gemüsebrühe mit Fritaten Chili Vegetarisch Kartoffeln Eisbergsalat mit Schmandsoße  Vanillekipferl
<b>Samstag</b> <b>31.01.2026</b>	Kartoffelsuppe ( S) mit Wursteinlage ( S ) Schokopudding mit Eierlikör	<b>V</b> Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfel  Schokopudding mit Eierlikör
<b>Sonntag</b> <b>01.02.2026</b>	Odenwälder Gude Bier Schweinebraten Zwiebelsoße Herzogin Kartoffeln Bunte Gemüse Mischung Vanillepuddingbecher mit Sahne	Odenwälder Gude Bier Hähnchenfleisch von der Keule Kokossoße Kartoffelpüree Brokkoli Vanillepuddingbecher mit Sahne

Die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf den Speiseplänen vor Ort.

Angabe der Fleischsorte: S=Schweinefleisch, R= Rindfleisch, K=Kalbfleisch, G=Geflügel

Vegetarische Gerichte sind mit "V" gekennzeichnet