

# Menüplan

## Nudelwoche

Datum:

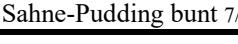
5. Januar 2026

11. Januar 2026

### Leibgericht

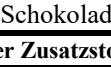
### Gesunde Küche

### Abendessen

Montag 05. Jan 26	<p>Kohlrabistreifen an Frenchdressing 7 Passierte Gemüsesuppe 7/9</p> <p>Grünkohl bürgerlich mit ordentlich Fleisch drin 9/10</p> <p> </p> <p>Früchtepüree K/F</p>	<p>Kohlrabistreifen an Frenchdressing Passierte Gemüsesuppe</p> <p>Obstpfannkuchen mit Vanillesoße 1W/3/7</p> <p></p> <p>Früchtepüree</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften gebackener Camembert 1W/3/7</p> <p></p>
Dienstag 06. Jan 26	<p>Lollo Rosso mit Nüssen 7/8H Klare Brühe</p> <p>Cevapcici Tomatenreis Brezbohnen 1W/10</p> <p></p> <p>Aufgeschlagener Quark mit Vanille 7</p>	<p>Lollo Rosso mit Nüssen Klare Brühe</p> <p>Makkaroni mit dreierlei Käsesoße Kräutergarnitur 1W/3/7</p> <p></p> <p>Aufgeschlagener Quark mit Vanille 7</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften Schwedischer Kartoffelsalat 3/7/10</p> <p></p>
Mittwoch 07. Jan 26	<p>Bauernsalat Kartoffeln-Ei-Speck-Feldsalat 3/10 Spinatcremesuppe 1W/7</p> <p></p> <p>Hackbraten Püree Rosenkohl 1W/3/7/10 Kokoscreme 7</p> <p></p>	<p>Bauernsalat Kartoffeln-Ei-Speck-Feldsalat Spinatcremesuppe</p> <p>Gemüsestrudel mit Brokkoli und Bechamelsoße 1W/3/7/9/15</p> <p></p> <p>Kokoscreme</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften Nudelpfanne vegetarisch mit Ei 1W/3/7/9</p> <p></p>
Donnerstag 08. Jan 26	<p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Grüner Bohnensalat 7/K Kleiner Süßkartoffeleintopf 10</p> <p>Putenrollbraten 7/9/10 Bouillonkartoffeln und grünes Gemüse</p> <p></p> <p>Grießdessert 7</p>	<p>Grüne Bohnensalat Kleiner Süßkartoffeleintopf</p> <p>Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Tofu und Aiwa 1W/3/7/15</p> <p></p> <p>Grießdessert</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften Partybrötchen 1W/3/7</p> <p></p>
Freitag 09. Jan 26	<p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Weicher Rotkrautsalat K Erbsercremesuppe 1W/7</p> <p>Seehecht mit Kräuterpanade Salzkartoffeln, Remoulade und gehacktem Spinat 1W/3/4/7</p> <p></p> <p>Handobst</p>	<p>Weicher Rotkrautsalat Erbsercremesuppe</p> <p>Pilzrisotto mit vielen Kräutern, gefüllten Champignons und Basilikumpesto 7/8/15</p> <p></p> <p>Handobst</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften Käsewürfel Mix 7</p> <p></p>
Samstag 10. Jan 26	<p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Caesar Salat 1W/3/7/10 Römersalat-Brot-Parmesan Knoblauch-Oliven</p> <p><u>...Eintopftag</u></p> <p>Pichelsteiner Eintopf mit ordentlich Fleisch drin 9/10</p> <p></p> <p>Exotischer Joghurt 7/F/K</p>	<p>Caesar Salat Römersalat-Brot-Parmesan Knoblauch-Oliven</p> <p>Klassische Lasagne mit zwei Soßen 1W/3/7</p> <p></p> <p>Exotischer Joghurt</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften <b>Menü Klassiker:</b></p> <p>Nudeleintopf mit Hühnerfleisch 1W/3/7/9</p> <p></p>
Sonntag 11. Jan 26	<p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Salatteller mit Rapunzel und verschiedenen Blattsalaten in Cocktailsoße 7 Gemüsebrühe mit Einlage 9</p> <p>Zarter Rindergulasch dazu reichen wir Salzkartoffeln und Blumenkohl nach polnischer Art 1W/3/7/10</p> <p></p> <p>Blaue Woche</p>	<p>Salatteller mit Rapunzel und verschiedenen Blattsalaten in Cocktailsoße Gemüsebrühe mit Einlage</p> <p>Zarter Rindergulasch dazu reichen wir Salzkartoffeln und Blumenkohl nach polnischer Art 1W/3/7/10</p> <p></p>	<p>Belegte Brote oder Kniften Nudelsalat mal anders 1W/3/7</p> <p></p>

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.

# Menüplan

Datum:	12. Januar 26	18. Januar 26	
	Leibgericht	Gesunde Küche	Abendessen
Montag 12. Jan 26  <b><u>Brötchen der Woche:</u></b> Sesambrötchen	Endiviensalat an Kartoffeldressing 7 Passierte Gemüsesuppe 9/10  Fleischkäse und warmer Kartoffelsalat Senf 10/K   Apfel-Streusel Dessert	Endiviensalat an Kartoffeldressing Passierte Gemüsesuppe  Vegetarische Variation 1W/3/7/9/15 mit Frühlingsrolle, Bällchen und Blätterteig  Apfel-Streusel Dessert	Belegte Brote oder Kniften   Puddingsuppe 7
Dienstag 13. Jan 26  <b><u>Käse der Woche:</u></b> Bärlauch Schnittkäse	Gurkensalat an Joghurtdressing 7 Fette Rinderbrühe mit Augen 9  Hühnerfrikassee 1W/7/9/15 hierzu reichen wir Ofenreis und Buttergemüse   Mandarinen-Mascarpone-Creme 7 F	Gurkensalat an Joghurtdressing Fette Rinderbrühe mit Augen  Fischfrikadelle deluxe 1W/3/4/7/10 mit Senf-Honig Soße, Kartoffeln und Spinat  Mandarinen-Mascarpone-Creme 7 F	Belegte Brote oder Kniften   Quarkküchlein warm mit Apfel 1W/3/7
Mittwoch 14. Jan 26  <b><u>Wurst der Woche:</u></b> Paprika Lyoner	Tomatensalat mit Balsamico Dressing 10 Zwiebelsuppe  Putensteak "Jägerart" 1W/3/7/15  Salzkartoffeln Glasierter Spitzkohl   Vanillepudding ohne Schnick Schnack 7 F	Tomatensalat mit Balsamico Dressing Zwiebelsuppe  Leckerer Nudelteller 1W/3/7/15 mit Pfannengemüse und Kräutersoße  Vanillepudding ohne Schnick Schnack 7 F	Belegte Brote oder Kniften   Thunfisch Salat 4
Donnerstag 15. Jan 26  Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl	Rote und weiße Bete K Champignoncremesuppe 1W/7/15  Gefüllte Paprikaschote 1W/3/7 mit Butternudeln und Erbsen   Eis 7/F	Rote und weiße Bete Champignoncremesuppe  Süßer Auflauf mit Pflaumen und Marzipanoße 1W/3/7  Eis	Belegte Brote oder Kniften   Laugengebäck Griebenschmalz 1W/3/7
Freitag 16. Jan 26  Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl	Gelber Bohnensalat 7/K Tomatensuppe 9  Heringssalat Hausfrauenart 4/7/9  Pellkartoffeln Kleine Salatbeilage   Rote Grütze F	Gelber Bohnensalat Tomatensuppe  Grünkohl 1W/9/10 mit Mettenden und Schweinebäckchen  Rote Grütze	Belegte Brote oder Kniften   Herzhafte Abendplatte 1W/3/7/10
Samstag 17. Jan 26  Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl	Jetzt haben wir den Eiersalat 3/7   ...Eintopftag Wir singen Eintopf 9/10/PH mit Kasslerfleisch   Pflaumenjoghurt 7	Jetzt haben wir den Eiersalat  Vollkornpfannkuchen 1W/3/7 mit geröstetem Blumenkohl und Frischkäsesoße  Pflaumenjoghurt	Belegte Brote oder Kniften   <b>Menü Klassiker:</b> Reibekuchen mit Apfelmus 1W/3/K
Sonntag 18. Jan 26  Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl  <b>Grüne Woche</b>	Salatcocktail, dazu Feldsalat und Croutons 1W/3/7 Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 1W/3/7/9   Bürgermeisterbraten an Rotweinsoße 9/16 hierzu reichen wir Kräuterkartoffeln Vergessenes Gemüse (Petersilienwurzel, Schwarzwurzel, gelbe Rüben)   Schokoladenpudding mit geschlagener Sahne 7	     	Belegte Brote oder Kniften   Fischvariation 4/7/10 mit Dill-Senfsoße

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.