

Speiseplan 12.01. - 16.01.2026

KW 3	Tagesgericht	Vegetarisch
Mo 12.1.	Schwäbische Maultaschen mit Rind erhackt gefüllt, in der Rinderbrühe Sellerie, Karotten, Lauch (A, C, D, G1) Apfelmus (3) 	Maroni-Selleriesuppe, mit Rahm verfeinert (C, D, M) Oma's Kaiserschmarrn (A, G1, M) Apfelmus (3) 
Di 13.1.	Schnitzel "Wiener Art" von der Landhof- Putenbrust (A, C, D, G1, M) und Kartoffelsalat (C, D) und Bio-Erbesen-Maisrahmgemüse Zwiebeln, Erbsen, Mais (C, D, M) Obst 	Sesam-Karotten-Sticks (C, D, H) mit Joghurt-Gurken-Dip (C, D, M) Gurkenrahmsalat (C, D, M) Obst 
Mi 14.1.	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Pasta (G1) Tomaten-Thunfisch-Linsenragout Zwiebel, Sellerie (C, D, F, M) Naturjoghurt (M) 	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Kartoffel-Cordon Bleu mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung (M) dazu rote Paprikasoße Zwiebel, Karotte, Sellerie (C, D) Naturjoghurt (M) 
Do 15.1.	Kräftiger Currywurst Eintopf von der Pute in einer milden Tomatensoße Sellerie, Tomate, Paprika (C, D, 4, 5) dazu eine Bäckersemmel (G1) 	Käsenockerl "Almöhi" feine Semmel nockerl mit Käse angemacht (A, D, G1, M) mit einer Tomatenrahmsauce Zwiebeln, Karotte, Sellerie (C, D, M) Karottensticks 
Fr 16.1.	Seelachs Bordelaise (G1, F) mit leichter Zitronensoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D, M) mit Wildreis Kirschquark (M) 	

 = Rind,  = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Fisch

3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphat, 5 = Nitritpökelsalz, Nitrat, A = Eier, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, H = Sesamsamen, M = Milch

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

