

## Mittagessen vom 08.12.2025 bis 14.12.2025

### Menü I

### Menü II

<b>Montag</b> <b>Tagessuppe</b> <b>Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuter Reis und Sauce</b> <sup>GL-W, SL</sup> <b>Quarkdessert</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Hausgemachter Pfannkuchen mit Blumenkohlgemüse</b> <sup>LA, EI, GL-W, SL, SO</sup> <b>Quarkdessert</b>
<b>Dienstag</b> <b>Tagessuppe</b> <b>pochiertes Filet vom Hoki, Sauce mit Gemüse und Kartoffeln</b> <sup>SL, SO</sup> <b>Obst</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Spinat –Lasagne mit Sauce</b> <sup>GL-W, SL, LA, EI, SO</sup> <b>Obst</b>
<b>Mittwoch</b> <b>Tagessuppe</b> <b>Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren Bouillonkartoffeln</b> <sup>LA, SL, SO</sup> <b>Joghurtdessert</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Hausgemachte Serviettenknödel mit Rahm-Champignons</b> <sup>SO, EI, SL, GL-W, LA</sup> <b>Joghurtdessert</b>
<b>Donnerstag</b> <b>Tagessuppe</b> <b>Putenbrustgulasch mit Sauce, Gemüse und Nudeln</b> <sup>GL-W, SL</sup> <b>Obst</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Ofenkartoffel mit Kräuterdip</b> <sup>SL</sup> <b>Obst</b>
<b>Freitag</b> <b>Tagessuppe</b> <b>Pangasius-Filet mit fruchtiger Currysauce und Basmati Reis</b> <sup>GL-W, SL, SO</sup> <b>Pudding</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Vegetarische Ravioli auf Tomatenragout</b> <sup>GL-W, EI, SO, SL</sup> <b>Pudding</b>
<b>Samstag</b> <b>Tagessuppe</b> <b>Chili con Carne vom Rind mit Kidney-Bohnen, Mais und Kartoffeln</b> <sup>SL</sup> <b>Obst</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Gnocchi auf Gemüsesahne Sauce</b> <sup>EI, GL-W,, SL</sup> <b>Obst</b>
<b>Sonntag</b> <b>Tagessuppe</b> <b>Hirschgulasch mit Preiselbeere-Birne und Spätzle dazu Rotkohl</b> <sup>EI, SL, GL-W</sup> <b>Eis</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Vegetarischer Bratling mit Gemüse und Sauce</b> <sup>SO, LA, GL-W, EI</sup> <b>Eis</b>

Anmerkungen: Erläuterungen der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe → siehe Aushang.  
Änderungen vorbehalten

Diätformen werden entsprechend den Verordnungen zubereitet

**Wir wünschen einen guten Appetitt!4**