



## Mittagessen

Tag	Menü 1 - Essen auf Räder	Menü 2 - Essen auf Räder
Mo., 12.01.2026	Knoblauchcreme- suppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Pangasiusfilet <sup>F</sup> auf Gemüsebett <sup>7,Sel</sup> Kartoffelpüree <sup>2,8,L,M,SO2</sup> Fruchtkompott <sup>7</sup> 423 kcal, 24,6 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 42,5 g KH, 3,5 BE, 3,49 g Salz	Knoblauchcreme- suppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Spiegelei <sup>7,E</sup> auf Gemüsebett <sup>7,Sel</sup> Kartoffelpüree <sup>2,8,L,M,SO2</sup> Fruchtkompott <sup>7</sup> 458 kcal, 15,3 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 43 g KH, 3,5 BE, 3,75 g Salz
Di., 13.01.2026	Gemüsebrühe mit Flädle <sup>Wei,L,E,M,Sel</sup> Hackfleischpfanne mit Kürbis <sup>7,Wei,L,M</sup> Tomatensalat <sup>2</sup> Fruchtquark <sup>7,L,M</sup> 375 kcal, 23,3 g Eiweiß, 21,2 g Fett, 21,8 g KH, 1,6 BE, 1,66 g Salz	Gemüsebrühe mit Flädle <sup>Wei,L,E,M,Sel</sup> Makkaroniaufauf mit Gemüse <sup>Wei,L,E,M</sup> Kräutersauce <sup>7,Wei,L,M</sup> Tomatensalat <sup>2</sup> Fruchtquark <sup>7,L,M</sup> 579 kcal, 24,8 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 75,5 g KH, 6,1 BE, 2,72 g Salz
Mi., 14.01.2026	Spinatcremesuppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Kartoffelpuffer <sup>2,Wei</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Obst der Saison <sup>9</sup> 574 kcal, 8,5 g Eiweiß, 25,6 g Fett, 74 g KH, 6,2 BE, 1,02 g Salz	Spinatcremesuppe <sup>7,Wei,L,M</sup> Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>Wei,Sel,S</sup> Tomatensauce <sup>7,Wei,Sel</sup> Kräuterreis Obst der Saison <sup>9</sup> 536 kcal, 18,4 g Eiweiß, 11,9 g Fett, 83,4 g KH, 7 BE, 4,19 g Salz
Do., 15.01.2026	Eiermuschelsuppe <sup>Wei,E,Sel</sup> Schweine- geschnetzeltes Züricher Art <sup>2,Wei,L,M</sup> Spätzle <sup>Wei,E</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>7,L,M</sup> 726 kcal, 38,3 g Eiweiß, 19,1 g Fett, 97,8 g KH, 8,1 BE, 1,41 g Salz	Eiermuschelsuppe <sup>Wei,E,Sel</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>L,M</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>7,L,M</sup> 687 kcal, 16,7 g Eiweiß, 7,5 g Fett, 137 g KH, 11,4 BE, 1,5 g Salz
Fr., 16.01.2026	Selleriecreme- suppe <sup>7,Wei,L,M,Sel</sup> Schnitzel <sup>Wei</sup> Pfefferrahmsauce <sup>3</sup> Kroketten <sup>L,M</sup> Eisbergsalat Pflaumen-Zimt-Kompott 533 kcal, 21,7 g Eiweiß, 20,1 g Fett, 64,5 g KH, 5,4 BE, 3,66 g Salz	Selleriecreme- suppe <sup>7,Wei,L,M,Sel</sup> Gemüseschnitzel <sup>2,Wei,Din,Haf</sup> Pfefferrahmsauce <sup>3</sup> Kroketten <sup>L,M</sup> Eisbergsalat Pflaumen-Zimt-Kompott 675 kcal, 11,2 g Eiweiß, 29,4 g Fett, 88,1 g KH, 7,3 BE, 4 g Salz
Sa., 17.01.2026	Gulaschsuppe <sup>2,Wei</sup> Mischbrot <sup>Wei,Rog,Ger,Haf</sup> Fruchtjoghurt <sup>L,M</sup> 319 kcal, 12,8 g Eiweiß, 12,3 g Fett, 38,1 g KH, 3,2 BE, 1 g Salz	Bunter Kartoffeleintopf <sup>Sel</sup> Mischbrot <sup>Wei,Rog,Ger,Haf</sup> Fruchtjoghurt <sup>L,M</sup> 255 kcal, 7,3 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 46,5 g KH, 3,9 BE, 2,87 g Salz
So., 18.01.2026	Fleischbrühe mit Grießklößchen <sup>2,Wei,L,E,M,Sel</sup> Schweinenacken- braten Bratensauce Kartoffelklöße Mischgemüse <sup>7,Wei,L,M</sup> Kirschquark <sup>L,M</sup> 597 kcal, 33,4 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 67,5 g KH, 5,4 BE, 4,89 g Salz	Fleischbrühe mit Grießklößchen <sup>2,Wei,L,E,M,Sel</sup> Kartoffel-Spinat- aufauf <sup>L,E,M</sup> Kräutersauce <sup>7,Wei,L,M</sup> Kirschquark <sup>L,M</sup> 333 kcal, 18,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 37,1 g KH, 2,8 BE, 3,05 g Salz

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt; (9) gewachst Enthält Allergene: (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Din) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Rog) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ger) Gerste und Gerstelerzeugnisse; (Haf) Hafer und Hafererzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier; (F) Fisch; (M) Milch; (Sel) Sellerie; (S) Senf; (SO2) Schwefeldioxid und Sulfide

Änderungen vorbehalten!

Bei Fragen (z.B. zu Allergenen), Wünschen oder Anregungen steht Ihnen unsere Küchenleitung unter 06251-1092108 gern zur Verfügung!