

## Speiseplan vom 08.12.- 14.12.2025

Vollkost Leichte Vollkost

	TOTIKOOL	<u> </u>	
Montag	Klare Tomatensuppe 60)		
08.12.25	Schweineschnitzel 51)	Chinakohleintopf bürgerlich1)16)60)	
	mit Paprikasauce 51)52)58)	Geflügelwurst 1)2)16)51)61)	
	Blumenkohl 52)58)		
	Salzkartoffeln	Fruchtcocktail 12)	
	Fruchtcocktail 12)	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
Dienstag	Kürbiscremesuppe <sub>12)51)52)58)</sub>	Kürbiscremesuppe <sub>12)51)52)58)</sub>	
09.12.25	Rahmchampignons <sub>51)52)58)</sub>	Gebratenes Putenbrustfilet 51)	
	Semmelklöße <sub>51)54)</sub>	á la creme <sub>51)52)58)60)</sub>	
	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	Mischgemüse 52)58)	
	52)58)63)	Tomatennudeln 51)52)58)	
	Sahnepudding mit	Sahnepudding mit	
	Fruchtsauce 52)58)	Fruchtsauce 52)58)	
Mittwoch	Lauchcremesuppe <sub>12)51)52)58)</sub>	Lauchcremesuppe <sub>12)51)52)58)</sub>	
10.12.25	Gebratener Leberkäse 1)2)16)51)	Vegetarische Lasagne <sub>51)52)58)</sub>	
	Dicke Bohnen <sub>1)2)</sub>	gemischter Blattsalat 52)58)63)	
	Kartoffelpüree 52)58)		
	Stachelbeergelee 12)	Stachelbeergelee 12)	
Donnerstag		Gemüsebrühe mit Ei 54)60)	
11.12.25	Berliner Kartoffelsuppe	Hackschnitte 19)20)51)52)54)58)61)	
	mit Rindfleischeinlage 60)	Kartoffel-Kürbispüree 52)58)	
	Brot <sub>51)</sub>	Blattsalat mit Frenchdressing 61)63)	
	Tutti-Frutti 12)52)58)	Tutti-Frutti 12)52)58)	
Freitag	Zwiebelsuppe	Zwiebelsuppe	
12.12.25	Hähnchenbolognese 51)52)58)	Gedünstetes Fischfilet	
	Reis	in Dillsauce <sub>12)51)52)58)</sub>	
	Salat 52)58)	Pariser Karotten52)58) Salzkartoffeln	
	Zwieback im Apfelbett 2)51)52)58)	Zwieback im Apfelbett 2)51)52)58)	
Samstag	Deftiger Rosenkohleintopf	Graupensuppe mit	
13.12.25	mit Fleischeinlage1)2)60)	Rauchfleischeinlage 51)60)	
	Brot 51)	Brot 51)	
	Dickmilch mit Zimt-Zucker52)58)	Dickmilch mit Zimt-Zucker52)58)	
Sonntag	Rinderbrühe mit Grießklößchen3)60)		
14.12.25	Schweinebraten nach Winzer Art 51)		
	Brechbohnen 5	Brechbohnen 52)58), Salzkartoffeln	
	Helle Dessertfrüchte 2)		

## Änderungen vorbehalten!

## Wir wünschen guten Appetit!

60 Sellerie, 61 Senf, 62 Sesam, 63 Schwefeldioxid und Sulfit, 64 Lupinen, 65 Weichtiere

<u>Hinweis:</u> In diesem Betrieb werden außer Weich- und Krebstieren alle o.g. Lebensmittel verwendet. Die hergestellten Speisen können daher Spuren dieser Allergene enthalten.

<sup>1)</sup> mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12) mit Farbstoff, 13) geschwefelt, 16) mit Phosphat\*, 19) mit Milcheiweiß\*, 20) mit Eiklar\*
\*Kennzeichnungspflichtige Zutat für Fleischerzeugnisse

<sup>51</sup> Glutenhaltiges Getreide Weizen, 51a) Roggen, 51b) Dinkel, 51c) Gerste, 51d) Hafer, 52 Laktose, 53 Krebstiere, 54 Eier, 55 Fisch, 56 Erdnüsse, 57 Soja, 58 Milch, 59 Schalenfrüchte Mandeln, 59a) Haselnüsse, 59b) Walnüsse, 59c) Pistazien, 59d) Pecannüsse