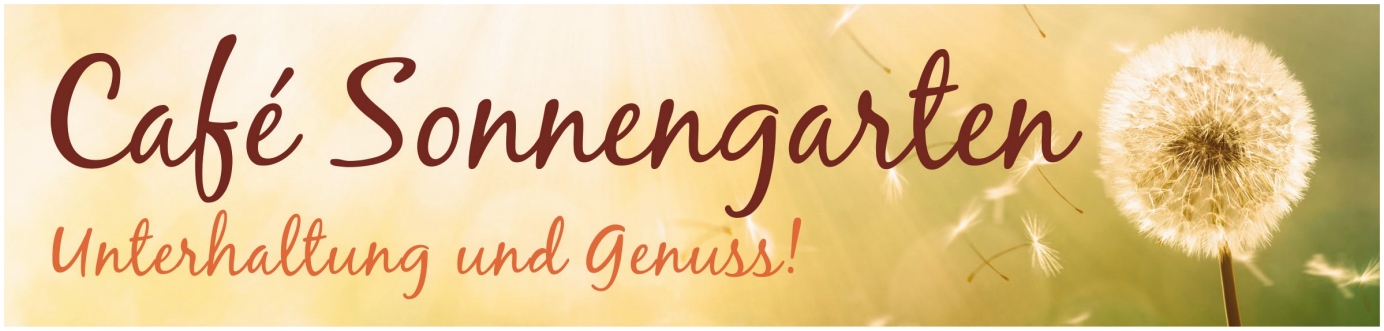
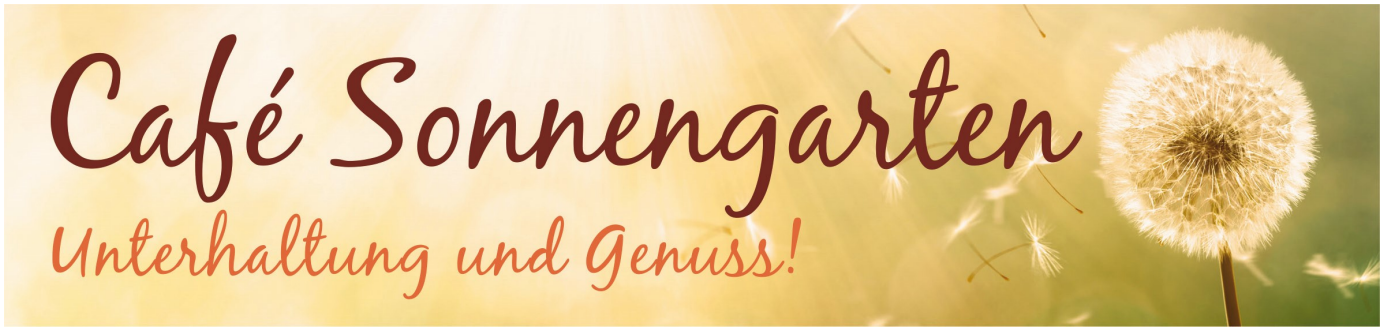


Speiseplan vom 14.12. -20.12.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag 14.12.26	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Schweineschnitzel mit Champignonsauce 51) Broccoli 51)52)58) Salzkartoffeln Ananaskompott	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Speck 1)2)16)51)54)60) Schnittlauchschmand 52)58) Salatteller 51)54)52)58)60)63) Ananaskompott
Dienstag 15.12.26	Legierte Grießsuppe51)52)58) Szegediner Gulasch 51)52)58) (Schweinegulasch mit Sauerkraut und Creme fraîche) Salzkartoffeln Vanillepudding mit Spekulatius und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)	Legierte Grießsuppe51)52)58) Milchreis mit heißen Pflaumen, Zimt und Zucker 51)52)58) Vanillepudding mit Spekulatius und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)
Mittwoch 16.12.26	 Grüne Erbsensuppe mit Wursteinlage(Schwein) 1)2)60) Brot 51) Apfelpudding 52)58)59	Kohlrabicremesuppe51)52)58) Ofencurry (Hähnchenfleisch, Mais, Champignons, Ananas, Curry) 51)52)58) Reis, Salat 52)58)63) Apfelpudding 52)58)59
Donnerstag 17.12.26	Flädlesuppe 51)60) Geschmorter Schweinebauch 51) mit Senfsauce 51) 61 Rosenkohl52)58), Püree 52)58) Herbstliche Mousse 51)52)54)58)59)	Bohnesuppe al la Elke mit Mettwurst(Schwein) 51)52)54)58)61)60) Brot 51) Herbstliche Mousse 51)52)54)58)59)
Freitag 18.12.26	Schwarzwurzelcremesuppe 51)52)58) Hackfleischsauce (Schwein/Rind)2)51)6)61) Geriebener Käse 51)52)58) Nudeln 51)52)58), Salat 52)58)63) Eierpunschpudding 52)58)59)	Schwarzwurzelcremesuppe51)52)58) Gebratenes Fischfilet51)54)55) mit Sauce hollandaise51)52)58) Blattspinat52)58), Salzkartoffeln Eierpunschpudding 52)58)59)
Samstag 19.12.26	Linsensuppe mit Fleischeinlage(Schwein) 1)2)60)63 Brot 51) Fruchtjoghurt52)58)	Westfälisches Blindhuhn (Eintopf mit Birnen, Möhren, Kartoffeln und geräuchertem Fleisch(Schwein))1)2)16) Fruchtjoghurt52)58)
Sonntag 20.12.26	Kraftbrühe mit Grießklößchen 3)51)60) Rindergulasch 51)52)58) Bohnensalat1)2)12)51)54)52)58) Butternudeln 51)52)58) Weingelee 12)	

Änderungen vorbehalten! **Wir wünschen guten Appetit!**

1) 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
51 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
60 Sellerie, 61 Senf, 62 Sesam, 63 Schwefeldioxid und Sulfit, 64 Lupinen, 65 Weichtiere
Hinweis: In diesem Betrieb werden außer Weich- und Krebstieren alle o.g. Lebensmittel verwendet. Die hergestellten Speisen können daher Spuren dieser Allergene enthalten.



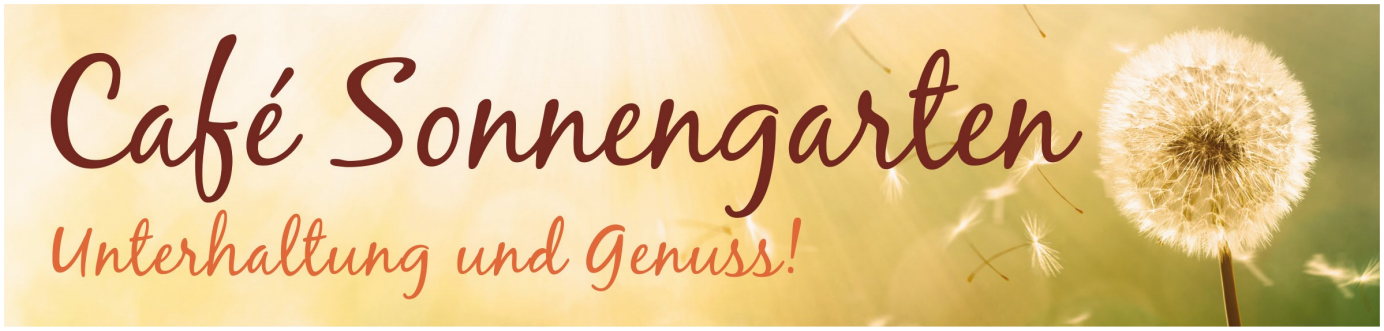
Speiseplan vom 14.12. -20.12.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag 14.12.26	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Schweineschnitzel mit Champignonsauce 51) Broccoli 51)52)58) Salzkartoffeln Ananaskompott	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Hausgemachte Kartoffel-plätzchen mit Speck 1)2)16)51)54)60) Schnittlauchschmand 52)58) Salatteller 51)54)52)58)60)63) Ananaskompott
Dienstag 15.12.26	Legierte Grießsuppe51)52)58) Szegediner Gulasch 51)52)58) (Schweinegulasch mit Sauerkraut und Creme frâiche) Salzkartoffeln Vanillepudding mit Spekulatius und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)	Legierte Grießsuppe51)52)58) Milchreis mit heißen Pflaumen Zimt und Zucker 51)52)58) Vanillepudding mit Spekulatius und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)
Mittwoch 16.12.26	Grüne Erbsensuppe mit Wursteinlage (Schwein) 1)2)60) Brot 51) Apfelpudding 52)58)59	Kohlrabicremesuppe51)52)58) Ofencurry (Hähnchenfleisch, Mais, Champignons, Ananas, Curry) 51)52)58) Reis, Salat 52)58)63) Apfelpudding 52)58)59

Änderungen vorbehalten! **Wir wünschen guten Appetit!**

⇨ siehe Rückseite

1) 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
51 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
60 Sellerie, 61 Senf, 62 Sesam, 63 Schwefeldioxid und Sulfit, 64 Lupinen, 65 Weichtiere
Hinweis: In diesem Betrieb werden außer Weich- und Krebstieren alle o.g. Lebensmittel verwendet. Die hergestellten Speisen können daher Spuren dieser Allergene enthalten.



Speiseplan vom 14.12. -20.12.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost
Donnerstag 17.12.26	Flädlesuppe 51)60) Geschmorter Schweinebauch 51) mit Senfsauce 51) 61 Rosenkohl52)58), Püree 52)58) Herbstliche Mousse 51)52)54)58)59)	Bohnesuppe al la Elke mit Mettwurst(Schwein) 51)52)54)58)61)60) Brot 51) Herbstliche Mousse 51)52)54)58)59)
Freitag 18.12.26	Schwarzwurzel-cremesuppe 51)52)58) Hackfleischsauce (Schwein/Rind)2)51)6)61) Geriebener Käse 51)52)58) Nudeln 51)52)58) Salat 52)58)63) Eierpunschpudding 52)58)59)	Schwarzwurzel-cremesuppe 51)52)58) Gegrilltes Fischfilet 51)54)55) mit Sauce hollandaise51)52)58) Blattspinat52)58), Salzkartoffeln Eierpunschpudding 52)58)59)
Samstag 19.12.26	Linsensuppe mit Fleischeinlage(Schwein) 1)2)60)63 Brot 51) Fruchtjoghurt52)58)	Westfälisches Blindhuhn (Eintopf mit Birnen, Möhren, Kartoffeln und geräuchertem Fleisch(Schwein))1)2)16) Brot 51) Fruchtjoghurt52)58)
Sonntag 20.12.26	Kraftbrühe mit Grießklößchen 3)51)60) Rindergulasch 51)52)58) Bohnensalat1)2)12)51)54)52)58), Butternudeln 51)52)58) Weingelee 12)	

Änderungen vorbehalten! **Wir wünschen guten Appetit!**

1) 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
51 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
60 Sellerie, 61 Senf, 62 Sesam, 63 Schwefeldioxid und Sulfit, 64 Lupinen, 65 Weichtiere
Hinweis: In diesem Betrieb werden außer Weich- und Krebstieren alle o.g. Lebensmittel verwendet. Die hergestellten Speisen können daher Spuren dieser Allergene enthalten.