

Woche	Mo, 05. Jan 2026	Di, 06. Jan 2026	Mi, 07. Jan 2026	Do, 08. Jan 2026	Fr, 09. Jan 2026	Sa, 10. Jan 2026	So, 11. Jan 2026
Frühstück ab 08:00 Uhr	Brot, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Nougatcreme, Kaffee, Wurst, Käse, Quark (27.a.g,h,a1,a2,h2)	Brot, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Nougatcreme, Kaffee, Wurst, Käse, Quark (27.a.g,h,a1,a2,h2)	Brot, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Nougatcreme, Kaffee, Wurst, Käse, Quark (27.a.g,h,a1,a2,h2)	Brot, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Nougatcreme, Kaffee, Wurst, Käse, Quark (23.27.a.g,h,a1,a2,h2)	Brot, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Nougatcreme, Kaffee, Wurst, Käse, Quark (27.a.g,h,a1,a2,h2)	Brot, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Nougatcreme, Kaffee, Wurst, Käse, Quark (27.a.g,h,a1,a2,h2,j)	Brot, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Nougatcreme, Kaffee, Wurst, Käse, Quark, Ei (27.a.g,h,a1,a2,h2,c)
Suppe ab 11:35 Uhr	Grießsuppe (15,16.a.g,j,a1)	Rinderbrühe mit Leberspätzle (4,14.a,i,a1,c)	Gemüse Cremesuppe (g,i)	Eierflocken Suppe (4,c,j)	Kartoffel Cremesuppe (4,15,16.g,j)	*****	Tomate Mozzarella (g)
Mittags Menü 1	Kaiserschmarrn "Großmutter Art" mit Puderzucker bestäubt und Apfelmus (13,14,15,16.a,c,g,h,a1,h1)	Bratwurst und Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (13,15,24,25.g)	Hähnchenbrust mit Zwiebel- Sahnesoße dazu Grillgemüse und Basmatireis (a,g,a1)	Paprikaschnitzel und Kartoffelpüree dazu ein Beilagensalat (2,3,13,15,16,22.a,a1,g)	Seelachs im Knuspermantel mit Kartoffelsalat und Remouladensoße (1,2,3,10,14,c,a1,j)	Hausgemachter Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebel und Bratkartoffel	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Preiselbeeren (2,3,4,5,10,13,15,16,24.a,g,i,a1)
Mittags Menü 2	Zwiebel- Hackbraten mit Rosmarin Kartoffeln und Brokkoli (4,16.g,i)	Ofenkartoffel mit Gemüse und Sauerrahmdip dazu ein Beilagensalat (1,g,j)	Pilze a la creme mit hausge. Semmelknödel und Rote Bete Salat (2,3,4,5.a,g,i,a1,c)	Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenen Käse dazu ein Beilagensalat (3,a,c,g,a1)	Eier in Senfsoße und Petersilien- kartoffel mit Salat in Essig Öl Dressing (3,10,15,24,c,a,g,i,a1)	Hühnereintopf mit buntem Gemüse der Saison und Suppennudeln (i)	Geschnetzeltes vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und bunten Karotten (4,13,14,15,16,24.a,g,i,a1,c,i)
Dessert	Pudding Nektarine (g)	Pfirsich Kompott	Mousse au chocolat (g)	Honig- Quark (15,16.g)	Banane	Fruchtjoghurt (g)	Himbeereis (g)
Abendessen ab 18:00 Uhr	versch. Brotsorten, Jägerbraten, Paprika-Pastete, Bärlauchauflaufstrich und Kohlrabi (1,2,3,8,15,16,27.a,a1,a2,c,g,j)	versch. Brotsorten, Bierschinken, Rügenwalder mit Gewürzgurke, Goudaaufschnitt (2,3,5,a,a1,a2,g)	versch. Brotsorten, Gelbwurst, Fleischsalat, Weichkäse und gek. Ei (27.a,a1,a2,g,c)	versch. Brotsorten, Spessarter Presssack, Grobe Leberwurst und Käseaufschnitt (2,3,8,27.a,a1,a2,j,g)	versch. Brotsorten, Hering in Tomate, Limburger, Butterkäse und Tomate (a,a1,a2,g)	Hausgemachter Nudelsalat, Fleischkühle, mit Senf, mit Ketchup (3,5,17,27.a,c,i,a1)	versch. Brotsorten, Lachsschinken, Putenschinken, Paprikakäse und Spargelsalat (2,3,8,27.a,a1,a2,g,c)
Spätmahlzeit	Butterkeks	Vollkornbrot mit Frischkäse	Obst	Quarkspeise (g)	Gebäck	Wackelpudding (1,2,26)	Fruchtjoghurt (g)

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 8-mit Phosphat, 10-mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 13-mit Milcheiweiß, 14-mit Eiklar, 15-unter Verwendung von Milch, 16-unter Verwendung von Sahne, 17-mit Nitritpökelsalz, 22-mit Milchpulver, 24-mit Stärke, 25-mit Pflanzenöl, 27-unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: a- Gluten, c- Eier, d- Fisch, f- Soja, g- Milch, h- Nüsse, i- Sellerie, j- Senf, l- Soja, a1- Weizen, a2- Roggen, h1- Mandeln, h2- Haselnüsse



Caritas-Einrichtungen

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten!