



**für die Zeit vom**  
**19.01.2026 bis 23.01.2026**

**Montag, 19.01.2026**

1. Schwarzbiergulasch mit Speck-Rosenkohl und hausgemachte Knödel (2, 3, A1, A3, C, G, I, S)
2. VEGGIE: Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln (C, G)

**Dienstag, 20.01.2026**

1. Französisches Schnitzel (paniertes Schnitzel mit Käse und Pfirsich) mit Schwenkkartoffeln (A1, C, G, I, S)
2. VEGGIE: Brokkoli-Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Cheddarsoße (1, A1, C, G, F)

**Mittwoch, 21.01.2026**

1. Gyros-Geschnetzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis (1, A1, G, I, K, S)
2. VEGGIE: Glasnudelbowl Gebratene Glasnudeln mit Eistreifen, Sesamöl, Möhren, Lauch, Edamame und Bohnen (A1, C, F, I, J, K, L)

**Donnerstag, 22.01.2026**

1. Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Langkorneis (A1, I, K, R, S)
2. VEGGIE: Gebackener Blumenkohl mit Tomaten-Hollandaise und Gnocchi (A1, A3, C, F, G, I)

**Freitag, 23.01.2026**

1. Seelachsfilet mit Schwarzwurzel, Hollandaise und Kartoffeln (A1, A3, C, D, F, G, I)
2. VEGAN: Türkische Linsensuppe von roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot (A1, I, K, L)

**Wir wünschen allen unseren Gästen  
einen guten Appetit**

Speiseplan