

# Speiseplan vom 19.01.2026 - 23.01.2026



| Tag                               | Vollkost/leichte Kost                                                                                                                                                   | Vegetarisch                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>19.01.2026</b>     | Käsespätzle "Allgäuer Art" <sup>1,E,G,G1,L,L1</sup><br>Röstzwiebeln <sup>G,G1</sup><br>Blattsalat in Frenchdressing <sup>1,3,5b,E,SE</sup><br>Tafelobst <sup>97</sup>   | Käsespätzle "Allgäuer Art" <sup>1,E,G,G1,L,L1</sup><br>Röstzwiebeln <sup>G,G1</sup><br>Blattsalat in Frenchdressing <sup>1,3,5b,E,SE</sup><br>Tafelobst <sup>97</sup>         |
| <b>Dienstag,<br/>20.01.2026</b>   | Putengulasch mit Champignons <sup>3,L,L1,97</sup><br>Vollkorn Nudeln <sup>E,G,G1</sup><br>gemischter Blattsalat <sup>1,3,7,SU</sup><br>Bio- Früchtejoghurt <sup>L</sup> | Champignons in Petersiliensoße <sup>1,3,G,G1,L,L1</sup><br>Vollkorn Nudeln <sup>E,G,G1</sup><br>gemischter Blattsalat <sup>1,3,7,SU</sup><br>Bio- Früchtejoghurt <sup>L</sup> |
| <b>Mittwoch,<br/>21.01.2026</b>   | Kartoffelpuffer <sup>E,G,G6</sup><br>Apfelmus <sup>3</sup><br>Blechkuchen <sup>E,G,G1,L,L1</sup>                                                                        | Kartoffelpuffer <sup>E,G,G6</sup><br>Apfelmus <sup>3</sup><br>Blechkuchen <sup>E,G,G1,L,L1</sup>                                                                              |
| <b>Donnerstag,<br/>22.01.2026</b> | Gekochte Rinderbrust <sup>SL</sup><br>Meerrettichsoße <sup>1,3,7,G,G1,L,L1,SU</sup><br>Salzkartoffel<br>Rote-Bete-Salat <sup>1,5b</sup><br>Karamellpudding <sup>L</sup> | Geräucherter Tofu <sup>G,G1,SO</sup><br>Meerrettichsoße <sup>1,3,7,G,G1,L,L1,SU</sup><br>Salzkartoffel<br>Rote-Bete-Salat <sup>1,5b</sup><br>Karamellpudding <sup>L</sup>     |
| <b>Freitag,<br/>23.01.2026</b>    | Paniertes Seelachsfilet <sup>F,G,G1</sup><br>Rosmarinkartoffeln<br>Mediterranes Tomatengemüse<br>Tafelobst <sup>97</sup>                                                | Vegane Fischfrikadelle <sup>G,G1,SE</sup><br>Rosmarinkartoffeln<br>Mediterranes Tomatengemüse<br>Tafelobst <sup>97</sup>                                                      |

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (5b) mit Süßungsmittel; (7) geschwefelt  
 Enthält Allergene: (E) Eier und -erzeugnisse; (F) Fisch und -erzeugnisse; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G6) Hafer und Hafererzeugnisse; (L) Milch und -erzeugnisse; (L1) Laktose; (SE) Senf und -erzeugnisse; (SL) Sellerie und -erzeugnisse; (SO) Soja und -erzeugnisse; (SU) Schwefeldioxid und Sulfide; (97) enthält keine weiteren deklarati

Unsere Menüangebote werden täglich frisch zubereitet, zum Teil aus Produkten unseres Demeter-Bauernhofes und weiteren kontrollierten Produkten aus ökologischem Landbau.

Täglich wechselnd halten wir auch eine schweinefleischfreie Alternative bereit.  
 Bitte vorbestellen.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Alternative bei Nahrungsmittelunverträglichkeit - gluten-/laktosefreie Kost auf Anfrage.