



	Montag 06.01.2025	Dienstag 07.01.2025	Mittwoch 08.01.2025	Donnerstag 09.01.2025	Freitag 10.01.2025	Samstag 11.01.2025	Sonntag 12.01.2025
Vollkost	Hähnchen- keule Soße Erbsen- gemüse Kartoffeln Apfelmus	Eieromelette ^g mit Champignons in Rahm Grilltomate ^{g18} Reis Götterspeise ¹	serbischer Bohneneintopf mit Fleisch-und Kartoffel- einlage Brot MOCCA- PUDDING	Leber- geschnetzeltes mit Zwiebeln, Apfelspalten ^a Salatbeilage Püree ^{g13} JOGHURT- SPEISE	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{cgj23} Salatbeilage Bratlinge ² NEKTARINEN -PUDDING	Wirsing Eintopf mit Kasslerfleisch- ²⁴ und Kartoffel- einlage Brot ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe ^{ic} Schweden- braten Backpflaumen ^{a236} Rotkohl ⁹ Kartoffeln ORANGEN- CREME
Leichte Vollkost	Putensteak Soße Zucchini- gemüse Kartoffeln Apfelmus	Nudelauflauf ^{acg} mit Kirschtomaten Broccoli Salatbeilage Götterspeise ¹	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würstchen ^{cfgjj48} und Gemüse- einlage Brot MOCCA- PUDDING	Ge- schnetzeltes ^{ag} Champignons Fingermöhren Püree JOGHURT- SPEISE	Seelachsfilet in Dillsoße Salatbeilage Kartoffeln NEKTARINEN -PUDDING	Minestrone ⁱ mit Fleisch ²⁴⁻ und Nudeleinlage Brot ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe ^{ic} Schulterbraten Soße Blumenkohl Kartoffeln ORANGEN- CREME

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhalzig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h = Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 13.01.2025	Dienstag 14.01.2025	Mittwoch 15.01.2025	Donnerstag 16.01.2025	Freitag 17.01.2025	Samstag 18.01.2025	Sonntag 19.01.2025
Vollkost	Schnippel- bohnen Mettendchen <small>ighja23</small> Soße Püree ^{g13} Pfirsich- kompott	Broccolicreme- suppe ^{ag} MILCHREIS mit heißen Kirschen	Steckrüben- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage Brot QUARK- SPEISE	dicke Rippe auf geschmorten Weißkohl Soße Kartoffeln SCHOKO- PUDDING	Fischfrikadelle <small>ac</small> Senfsoße Gurkensalat Bratkartoffeln Götterspeise ¹	Laucheintopf ^{fi} mit Hackfleisch- und Kartoffel- einlage Brot BANANEN- PUDDING	klare Brühe ^{ic} Kasslerbraten ^{fil} ₂ Soße Sauerkraut Kartoffeln Rhabarber- grütze
Leichte Vollkost	Leberkäse ^{248aj} auf grünen Bohnen Soße Püree ^{g13} Pfirsich- kompott	Broccolicreme- suppe ^{ag} Kaiser- schmarren mit Nüssen und Rosinen Apfelkompott	Möhreneintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage Brot QUARK- SPEISE	Hähnchen- schnittzel ^{ac} buntes Gemüse Sahne- kartoffeln SCHOKO- PUDDING	mehlierter Fisch Senfsoße Salatbeilage Kartoffeln Götterspeise ¹	bunte Käsesuppe ⁱ¹⁸ mit Hackfleisch- und Kartoffel- einlage Brot BANANEN- PUDDING	klare Brühe ^{ic} Schulterbraten Soße Bohnen Kartoffeln Rhabarber- grütze

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 20.01.2025	Dienstag 21.01.2025	Mittwoch 22.01.2025	Donnerstag 23.01.2025	Freitag 24.01.2025	Samstag 25.01.2025	Sonntag 26.01.2025
Vollkost	Vollkornbratling Tomatensoße Selleriesalat Kartoffelpüree ⁹	Asiapfanne mit Wokgemüse Salatbeilage Reis	Graupen- eintopf ⁱ mit Fleisch ²⁴ - und Kartoffel- einlage Brot	Hackbällchen ^{ac} „Ungarische Art“ Paprikasoße Salatbeilage Kartoffelpüree ⁹	Fischfilet auf Blattspinat in Rahm Kartoffeln	Weißkohl- eintopf mit Kartoffel- und Fleischeinlage ² Brot	klare Brühe ^{ac} saftiger Schweine- nacken Soße Rotkohl Kartoffeln
	Kirschkompott	JOGHURT- SPEISE	ERDBEER- PUDDING	VANILLE- PUDDING	Götterspeise ¹	MANDEL- CREME	SCHOKO- CREME
Leichte Vollkost	Sellerie- schnittzel Tomatensoße Zucchini Kartoffelpüree ⁹	Hühner- frikasse mit Pilzen Salatbeilage Reis	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch und Kartoffel- einlage Brot	Geflügel- hacksteak ^{ac} mit Käse überbacken Broccoli Kartoffelpüree ⁹	Fischfilet auf Karotten- gemüse Kräutersoße Kartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe Gemüse ⁱ - und Fleischeinlage ² Brot	klare Brühe ^{ac} Rinderbraten Soße Blumenkohl Kartoffeln
	Kirschkompott	JOGHURT- SPEISE	ERDBEER- PUDDING	VANILLE- PUDDING	Götterspeise ¹	MANDEL- CREME	SCHOKO- CREME

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere

F-GK-00-10-01

Wochenspeiseplan
Änderungen vorbehalten



	Montag 27.01.2025	Dienstag 28.01.2025	Mittwoch 29.01.2025	Donnerstag 30.01.2025	Freitag 31.01.2025	Samstag 01.02.2025	Sonntag 02.02.2025
Vollkost	Oldenburger Grünkohlteller mit Pinkelwurst <small>acgijh</small> Bratkartoffeln Birnenkompott	Möhren- Ingwersuppe ^a hausge- machte Kartoffelpuffer Apfelkompott	Erseneintopf mit Schweine- fleisch- und Gemüse- einlage ⁱ Brot QUARK- SPEISE	Wurstgulasch ^{aj} ⁸ Champignons ² Salatbeilage Nudeln ^{ac} Götterspeise ¹	Fischragout in Dillsoße ^{ag} Broccoli Curryreis KARAMELL- PUDDING	Linseneintopf mit Fleisch ² - und Kartoffel- einlage Brot PISTAZIEN- PUDDING	klare Brühe ^{ic} Hühnerfrikasse mit Pilzen Sahnesalat Kartoffeln VANILLE- CREME
Leichte Vollkost	Hähnchen- streifen in Currysoße ^g Zucchini Nudeln ^{ac} Birnenkompott	Möhren- Ingwersuppe ^a Milchreis mit heißen Kirschen	Holsteiner Kartoffeleintopf mit Schweine- fleisch- und Gemüse- einlage ⁱ Brot QUARK- SPEISE	Schinken- Hackfleisch- röllchen in Käsesoße ^{ag} Blumenkohl Kartoffelpüree ^g Götterspeise ¹	Spinat in Rahm Kräuterrührei Kartoffeln KARAMELL- PUDDING	Möhreneintopf mit Fleisch ² - und Kartoffel- einlage Brot PISTAZIEN- PUDDING	klare Brühe ^{ic} Schweine- braten Soße Gemüse Kartoffeln VANILLE- CREME

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere