

# Speiseplan

vom 26.01.2026 bis 30.01.2026 KW 5

## Montag 26.01.

Tagesgericht



Geflügelbratwurst mit Ketchup dazu Kartoffelbrei

Allergene: Bratwurst, Geflügel (11); Röstzwiebeln; Kartoffelbrei (8);

## Dienstag 27.01.

Tagesgericht



Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Allergene: Käsespätzle (2a, 4, 8); Röstzwiebeln;

## Mittwoch 28.01.

Tagesgericht



Knuspermüzzeli dazu feine Champignons in Sahnesauce

Allergene: Knuspermüzzeli, Feine Champignons in Sahnesauce (8);

## Donnerstag 29.01.

Tagesgericht



Rheinisches Sauerbratenragout (Rind) dazu Kartoffelknödel

Allergene: Rheinisches Sauerbratenragout (10); Kartoffelknödel,;

## Freitag 30.01.

Tagesgericht



Käse-Lauchrahmsuppe dazu ein Brötchen

Allergene: Käse-Lauchrahmsuppe (8, 10); Brötchen, (2a,);



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang | Inhaltsstoffe und Allergene:  
(2a) Glutenweizen, (2b) Glutenroggen, (2c) Glutengerste, (2d) Glutenhafer, (2e) Glutendinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch,  
(6) Erdnüsse, (7) Soja, (8) Milch/Laktose, (9a) Haselnuss, (9b) Walnuss, (9c) Mandel, (9d) Cashewnuss, (9e) Pistazie, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Sesam  
(13) Schwefeldioxid/Sulfide, (14) Lupinen. Bitte beachten: Kluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein.  
Details: [www.biond.de/](http://www.biond.de/) Daten/Allergen.pdf | DE-OKO007 | Biond GmbH | Otto-Hahn straße 5 | 34123 Kassel | [genießen@biond.de](mailto:genießen@biond.de) | Tel:0561/500456-10