



# Abendessenplan



Speiseplan vom **26.01.2026** bis **01.02.2026**  
Plan 1 Winter F\_03.08.00

KW 5

	Montag <b>26.01.2026</b>	Dienstag <b>27.01.2026</b>	Mittwoch <b>28.01.2026</b>	Donnerstag <b>29.01.2026</b>	Freitag <b>30.01.2026</b>	Samstag <b>31.01.2026</b>	Sonntag <b>01.02.2026</b>
<b>Fleisch</b>	Putenbrustschinken Geflügel Salami	Hähnchen in Aspik Geflügel Aufschnitt	Puten Bierschinken Geflügel Salami	<b>Putenfrikadellen mit Kartoffelsalat und Senf</b>	Puten Lyoner Geflügel Salami	<b>Wurstsalat mit Paprikastreifen</b>	Schwarzwälderschinken Puten Mortadella
Allergene							
<b>Vegetarisch</b>	Edamer 30% Gouda 30%	Maasdamer 30% Tilsitter 45%	Edamer 30% Emmentaler 45%	<b>Ofenkartoffeln mit Kräuterquark</b>	Edamer 40% Gouda 30%	<b>Käsesalat</b>	Tilsiter 45% Gouda 30%
Allergene							
<b>tägliches</b>	Brot / Brötchen	Marmelade	Butter / Margarine	Quark / Joghurt / Körniger Frischkäse	Rohkost / Obst	<b>Salat Buffet</b>	
Allergene							

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,  
a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,  
i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

**Änderungen und Irrtümer vorbehalten**