

# Speiseplan

vom 01.01.2025 bis 31.01.2025

01. 01. Mi	<input type="checkbox"/>	Kaninchengulasch <sup>B/6</sup> mit Kartoffeln und Rosenkohl, Kompott
02. 01. Do	<input type="checkbox"/>	Bratwurst mit Gemüesoße <sup>B/4/5</sup> und Kartoffeln, Fruchtmilch
	<input type="checkbox"/>	Champingnoncremesuppe <sup>B</sup> , Fruchtmilch
03. 01. Fr	<input type="checkbox"/>	Knusperbackfisch mit Blumenkohlsoße <sup>B</sup> und Kartoffelstampf, Rote Grütze
	<input type="checkbox"/>	Brühreis, Rote Grütze
04. 01. Sa	<input type="checkbox"/>	Erseneintopf mit Rauchfleisch, Obst <sup>A</sup>
05. 01. So	<input type="checkbox"/>	Tomatencremesuppe <sup>B</sup> , Obst <sup>A</sup>
06. 01. Mo	<input type="checkbox"/>	Milchreis <sup>H</sup> mit Zimt und Zucker, Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Linseneintopf mit Knacker, Apfelmus
07. 01. Di	<input type="checkbox"/>	Eierragout mit <sup>B</sup> Kartoffeln, Obst
	<input type="checkbox"/>	Brühkartoffeln, Obst
08. 01. Mi	<input type="checkbox"/>	Jägerschnitzel mit Gemüesoße <sup>A/C/B</sup> und Kartoffelstampf, Saft
	<input type="checkbox"/>	Graupeneintopf, Saft
09. 01. Do	<input type="checkbox"/>	Quark <sup>H</sup> mit Zwiebeln, Leinöl und Kartoffeln, Joghurt
	<input type="checkbox"/>	Mischgemüseintopf, Joghurt
10. 01. Fr	<input type="checkbox"/>	Alaska Seelachsfilet (naturell) mit Kräutersoße <sup>B</sup> und Kartoffeln, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Blumenkohleintopf, Pudding
11. 01. Sa	<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe <sup>B</sup> mit Bockwurst, Obst <sup>A</sup>
12. 01. So	<input type="checkbox"/>	Hühnerkeule mit Rotkohl, Kartoffeln und Soße <sup>B</sup> , Kompott
13. 01. Mo	<input type="checkbox"/>	Gemüsepfanne mit Nudeln <sup>B</sup> , Obst <sup>A</sup>
	<input type="checkbox"/>	Wirsingkohleintopf, Obst <sup>A</sup>
14. 01. Di	<input type="checkbox"/>	Kochklops mit Kapernsoße <sup>B</sup> und Kartoffeln, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Möhreneintopf, Pudding
15. 01. Mi	<input type="checkbox"/>	Kohlroulade mit Kartoffeln und Soße <sup>B</sup> , Saft
	<input type="checkbox"/>	Brühnudeln, Saft
16. 01. Do	<input type="checkbox"/>	Hähnchen Cordon Bleu mit Blumenkohlsoße <sup>A/C B/ D</sup> und Kartoffeln, Joghurt
	<input type="checkbox"/>	Sülze mit Bratkartoffeln

17. 01. Fr	<input type="checkbox"/>	Fischroulade in Dillsoße <sup>B</sup> mit Möhrengemüse und Kartoffeln, Quarkspeise
	<input type="checkbox"/>	Kohlrabieintopf, Quarkspeise
18. 01. Sa	<input type="checkbox"/>	Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch, Obst
19. 01. So	<input type="checkbox"/>	Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage, Obst
20. 01. Mo	<input type="checkbox"/>	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, Joghurt
	<input type="checkbox"/>	Brühnudeln, Joghurt
21. 01. Di	<input type="checkbox"/>	Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln und Soße <sup>B</sup> , Saft
	<input type="checkbox"/>	Möhren - Bohneneintopf, Saft
22. 01. Mi	<input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee <sup>B</sup> mit Reis <sup>4/5</sup> , Obst
	<input type="checkbox"/>	Kohlrübeneintopf, Obst
23. 01. Do	<input type="checkbox"/>	Schnitzel <sup>A/C</sup> mit Gemüesoße <sup>B</sup> und Kartoffeln, Fruchtmilch
	<input type="checkbox"/>	Porreeeintopf, Fruchtmilch
24. 01. Fr	<input type="checkbox"/>	Saurer Hering „Hausmacher Art“ <sup>H/A/G/6</sup> mit Salzkartoffeln, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Leipziger Allerlei mit Rindfleisch, Pudding
25. 01. Sa	<input type="checkbox"/>	Kesselgulasch <sup>B</sup> , Obst
26. 01. So	<input type="checkbox"/>	Rinderschmorbraten <sup>A/G</sup> mit Rotkohl <sup>4/5</sup> , Soße <sup>B</sup> und Klöße, Kompott
27. 01. Mo	<input type="checkbox"/>	Milchnudeln <sup>4/G</sup> , Erdbeerkompott
	<input type="checkbox"/>	Spinat mit Rührei und Kartoffelstampf, Erdbeerkompott
28. 01. Di	<input type="checkbox"/>	Schweinepökeltamm <sup>A/G</sup> in Meerrettichsoße, Sauerkraut und Kartoffeln, Fruchtmilch
	<input type="checkbox"/>	Rosenkohleintopf mit Kaßlerfleisch, Fruchtmilch
29. 01. Mi	<input type="checkbox"/>	Szegediner Gulasch <sup>B</sup> mit Kartoffeln, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Blumenkohl - Möhreeneintopf mit Fleischeilage, Pudding
30. 01. Do	<input type="checkbox"/>	Saure Eier mit Specksoße <sup>6/B/C/D</sup> und Kartoffeln, Saft
	<input type="checkbox"/>	Saurer Pilzeintopf <sup>5/6</sup> , Saft
31. 01. Fr	<input type="checkbox"/>	Hackbraten Broccoli, Soße <sup>B/D</sup> und Kartoffeln, Obst
	<input type="checkbox"/>	Fischsuppe, Obst

Im Essen eins und zwei sind Zusatzstoffe enthalten; Hinweise für Allergiker

- Änderungen vorbehalten -

Bei Problemen, bitte im Pflegeheim „Residenz Rosenstadt“ anrufen

- Änderungen vorbehalten -

Preise: Liefergebiet 1: 6,21Euro, Liefergebiet 2: 6,24 Euro Liefergebiet 3 6,63 Euro 1) Konservierungsstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) Phosphat, 4) Süßungsmittel, 5) Säuerungsmittel, 6) geschwefelt, 7) Farbstoff, 8) Geschmacks-verstärker, 9) geschwärzt Oliven und Ähnliches, 10 ) gewachst Obst A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse B) Krebstiere und Krebserzeugnisse C) Eier und -erzeugnisse, D) Fisch und -erzeugnisse, E) Erdnüsse und -erzeugnisse, F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), H) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, I) Sellerie und -erzeugnisse, J) Senf und -erzeugnisse, K) Sesamsamen und -erzeugnisse, L) Schwefeldioxid (Konzentration mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse