

Speiseplan vom 5.1.2026 bis 16.1.2026

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

5.1.-9.1.2026

Montag: Tomaten-Gnocchi-Auflauf^{7,14*} mit Gouda und
Mixsalat an Vinaigrette¹⁷,
Äpfel



Dienstag: Backfischfilet^{7,10} mit Dampfkartoffeln und
Rahmspinat¹⁴,
bunter Obstmix



Mittwoch: Vegane Kürbissuppe mit Kokos und
Brötchen⁷ vom Bergstraßenbäcker mit
veganer Götterspeise



Donnerstag: Knödelmix^{7,9,14*} an Rahmsoße^{7,14} mit
Blattsalatsmix an Joghurtdressing¹⁴,
Vanillepudding¹⁴



Freitag: Hähnchengyros^{9,14*} mit tomatisiertem Paprika-Reis
und Tzatziki¹⁴,
Clementinen

12.1.-16.1.2026

Montag: Penne(aus Hartweizen)⁷ mit fruchtiger Tomatensoße und
Mixsalat an Vinaigrette¹⁷
Äpfel



Dienstag: Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße^{7,14} mit Reis und
Rote Bete Salat,
bunte Obstkiste

Mittwoch: Fischkutter Frikadellen^{7,10} mit Dampfkartoffeln und
Kohlrabi-Rahmgemüse¹⁴,
Schokopudding¹⁴(zuckerreduziert)



Donnerstag: Valess Schnitzel^{7,9,14} mit Bratensoße⁷, gebackenen Schupfnudeln^{7,9} und
Blattsalatsmix an Joghurtdressing¹⁴,
bunter Obstmix



Freitag: Käsespätzle^{7,9,14} in Rahm mit Gouda, Röstzwiebeln⁷ und
Wintersalat mit Chinakohl an Balsamico-Vinaigrette¹⁷,
Quarkbällchen^{7,9,14}



^{14*}=für Lactose Intolleranz geeignet, nicht für Lac.Extrem

Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe: Farbstoff 1 Konservierungsstoffen 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 Phosphat 5 Süßungsmittel 6

Allergenkennzeichnung: 7-20 siehe extra Liste