

Speiseplan vom 19.01.2026 bis zum 25.01.2026

	Montag, 19.01.	Dienstag, 20.01.	Mittwoch, 21.01.	Donnerstag, 22.01.	Freitag, 23.01.	Samstag, 24.01.	Sonntag, 25.01.
Suppe	Fleischbrühe mit Gemüsestreifen	Brokkoli- Cremesuppe		Eierflockensuppe	Nudelsuppe		Klößchensuppe
Zusatzstoffe							4
Allergene	a, g, j, a1	a, c, g, i, a1	a, j, a1	a, c, g, i, j, a1	a, c, i, j, a1		a, c, i, a1
Mittagessen	Rote Bratwurst mit Röstinchen dazu Blattsalat	Paniertes Schweineschnitzel dazu Rheinischer Kartoffelsalat	Tomatencreme- suppe mit Gemüseeinlage und Muschelnudeln	Putenbraten dazu Bandnudeln und Gemüse	Seelachsfilet in Kräuterrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	Kartoffellauch- Eintopf mit Würstchen	Frikadelle in Rahmsauce dazu Kartoffelecken und Rosenkohl
Zusatzstoffe		1, 4	4	1, 4	1, 4		
Allergene	a, g, a1	12,a,a1,52,g,3,i	a, c, g, i, a1	a, c, f, g, i, j, l, a1	a, d, g, j, a1	a3,a,a1,c,i	a, c, g, l, a1
Vegetarisch	Röstinchen mit Champignons und Käse überbacken	Gemüsefrikadelle dazu Rheinischer Kartoffelsalat	Blumenkohl mit Bröselbutter dazu Kartoffelkroketten	Bandnudeln in Sahnesauce dazu Gemüse	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salat	Pfannkuchen mit Apfelmus	Gemüseteller
Zusatzstoffe			4		1, 4		
Allergene	a,g,a1	a,c,g,i,j,	a, c, g, i, a1	c, g, i, j	a, j, a1, a4	a, i, j, a1	a, j, a1, a4
Nachspeise	Fruchtdessert	Obst vom Markt	Apfelkühle mit Vanillesauce	Grießdessert mit Zucker und Zimt	Quark mit Früchten	Vanillejoghurt	Pudding
Zusatzstoffe							
Allergene	52,g		a,g	g	g	a, c, g, a1	g
Abendessen	Restaurationssteller	Schinkenwurst mit Mixed Pickles	Weißer Heringssalat	Salami und Camembert dazu Karottensalat	Aspikaufschnitt dazu Sahnemeerrettich	Käsevariation	Schinkenteller "Hawaii"
Zusatzstoffe		1					1,2,52,g
Allergene	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4,6,d,j	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4	a, c, g, k, a1, a2, a3, a4	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4	a, g, h, j, k, a1, a2, a3, a4, h7	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4,6,d,j	a, c, g, i, j, k, a1, a2, a3, a4



Änderungen vorbehalten!
Ils Ihnen das Mittagessen nicht zusagt, können Sie von 08:00-09:00 Uhr in der Küche auf das Vegetarische Gericht umstellen.
Telefon: 07554 9984- 318 oder 148
Guten Appetit
Das Küchenteam der Herzogin Luise Residenz,

