

# Mittagessen vom 05.01.2026 bis 11.01.2026



Johanna Kirchner  
Stiftung

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 05.01.2026	Rinder-Kraftbouillon mit Backerbsen [GG, WZ, EI, ML] 	Hackbraten [GG, WZ, ML, SE / 16] mit Bratensoße [GG, WZ, SU] Wirsing Kartoffelpüree [ML] 	Pastinaken-Steckrüben-Rösti [GG, HF, WZ, EI] mit Kräuterdip [ML] gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU, SE / 2] 	Butterkeks Milchpudding [GG, WZ, ML] 
<b>Dienstag</b> 06.01.2026	Blumenkohl Rotlinsen-Suppe 	Champignon-Putengeschnetzeltes [ML, GG, WZ, SU] auf Dinkel-Nudeln [GG, DI] und Broccoli 	Kartoffel-Lauch-Auflauf [ML, EI] auf Paprikarahmsoße [ML, GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2] 	Mirabellen-Kompott 
<b>Mittwoch</b> 07.01.2026	Zucchinicremesuppe [ML] 	Herbstlicher Kartoffel-Kürbis-Topf [SL, ML] mit Feldsalat [SL] 	Apfelpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML] mit Vanillesoße [ML] 	Sahnepudding Latte Macchiato [ML] 
<b>Donnerstag</b> 08.01.2026	Curry-Kokos-Suppe [ML, SE] 	paniertes Schweineschnitzel [GG, WZ, EI] mit Rahmsoße [ML, GG, WZ] Kartoffelwürfel [SU / 2, 13] Eisbergsalat 	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu und Reis [SO, GG, WZ] 	Obst der Saison [14] 
<b>Freitag</b> 09.01.2026	Zwiebelsuppe französische Art [SU] 	Rühreier [EI, ML] mit Rahmspinat [ML] und Salzkartoffeln [12] 	Caponata mit Gnocchi [SL, SU, EI / 2] Rucola-Tomatensalat [SU / 2]	Rote Grütze mit Vanillesoße [ML]
<b>Samstag</b> 10.01.2026		Steckrübeneintopf [SU, SL, ML / 2, 13] mit Mettwurst [1, 2, 16] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Kichererbseintopf [SU / 2, 13] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Schoko Milchpudding [ML] 
<b>Sonntag</b> 11.01.2026	Gemüsebouillon mit Einlage [GG, WZ, EI, ML, SL] 	Wildgulasch [SU] mit Rosenkohl [ML] und Kroketten [ML] 	Gemüse-Vollkorn-Bratling [GG, WZ, EI, SL] auf Rahmgemüse [ML, GG, WZ] mit Risoleekartoffel [12] 	Wochenendbecher Erdbeer-Mousse [SO, ML / 2, 12] 

Die Legende für mögliche kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Zutaten und Allergene finden Sie im separaten Wochenaushang.  
Änderungen vorbehalten. Das Küchenteam wünscht guten Appetit.