

	29.12.-02.01.2026	05.01.-09.01.2026	12.01.-16.01.2026	19.01.-23.01.2026
Montag	Farm geschlossen	Nudeln mit Tomatensoße, Salat ijg(a1)	Ofenkartoffeln mit Quark und Salat, Dessert g	Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Blumenkohl und Käse überbacken, Dessert ijg
Dienstag		Geschnetzeltes, veg. Geschnetzeltes mit Rösti, Obst ijgf	Leberkäse, Sellerieschnitzel mit Sauerkraut und Püree, Soße, Obst (a1)ijgc	Rückensteak, Kohlrabischnitzel, Kroketten, Grüne Bohnen, Pfeffersoße, Obst (a1)ijgc
Mittwoch	Silvester	Kartoffelsuppe mit veg. Bockwurst, Baguette, Eis ijg(a1)f	Nudeln mit Käsesoße, Salat ij(a1)g	Rote Linsensuppe, Baguette, Eis ijg(a1)
Donnerstag	Neujahr	Königsberger Klopse, veg. Klopse mit Reis, Obst ijgcf(a1)	Fischfilet , veg. Stäbchen mit Butterreis, Erbsen, Obst (a1)ijgcf	Frikadelle veg. Frikadelle mit Rahmgemüse, Püree, Obst (a1)ijgf
Freitag		Buffet	Buffet	Buffet

Vegetarisches Essen

Essen für Kinder 4 €/ für Erwachsene 5 €

Anteil der Bio-Lebensmittel mind. 25 %; bei Geflügel 100 %

Bitte beachten Sie: Die Küche behält sich eine kurzfristige Änderung des Speiseplans vor. Diese Änderungen werden nicht veröffentlicht.

Es lässt sich leider aufgrund der Herstellerangaben nicht ausschließen, dass Speisen Spuren von Nüssen, Milchprodukten o.a. Allergenen enthalten können. Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in der Küche kurzfristig nach den genauen Inhaltsstoffen.

Gekennzeichnete Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Sulfite, (3) Phosphat, (4) Schwefeldioxid

Gekennzeichnete Allergene: (a) Getreidesorten: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Hafer, (a4) Gerste, (a5) andere Getreidesorten

(b) Nüsse und Saaten: (b1) Haselnüsse, (b2) Walnüsse, (b3) Cashewnüsse, (b4) Sesamsamen, (b5) Pinienkerne, (b6) Pistazien, (b6) Mandeln

Tierische Produkte: (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milchprodukte (u.a. Milcheiweiß, -zucker, -fett etc.), (h) Fleisch (-nebenerzeugnisse)

(i) Sellerie, (j) Senf, (k) Lupine