

Speiseplan Januar 2026 – Küche Höver – wir wünschen guten Appetit!

Wo	Menü	Mo	Bestellung Mo	Di	Bestellung Di	Mi	Bestellung Mi	Do	Bestellung Do	Fr	Bestellung Fr
01.01.2026 - 02.01.2026	A							Feiertag		Reibekuchen mit Gurkensalat & Dip (V, uw, aw, ae, am, au, 3)	
										Energie pro Portion: 1474 kJ, 351 kcal	
	B									Steckrüben-Kartoffel-Eintopf mit Mini Laugenbrötchen (V, uw, aw, nr, gb, bc)	
										Energie pro Portion: 863 kJ, 204 kcal	
	C									Geflügel-Köttbullar mit Tomaten-Fenchel-Maissauce und Langkornreis (G, uw, aw, ae, bc)	
										Energie pro Portion: 2203 kJ, 526 kcal	
	Dessert									Obst	
05.01.2026 - 09.01.2026	A	Kohlrabi-Erbсен-Gemüse mit Kartoffelpüree (V, uw, aw, am, bc)		Spirelli mit Brokkoli-Frischkäse-Soße (V, uw, aw, am, bc)		Milchreis mit Apfelmus (V, am, 3)		Semmelknödel mit Kohlrabi-Karottenragout (V, uw, aw, ae, am, bc)		Spiralnudeln mit Frischkäse-Soße (V, uw, aw, am, bc)	
		Energie pro Portion: 911 kJ, 217 kcal		Energie pro Portion: 1533 kJ, 365 kcal		Energie pro Portion: 1504 kJ, 357 kcal		Energie pro Portion: 1257 kJ, 298 kcal		Energie pro Portion: 1820 kJ, 434 kcal	
	B	Orientalische Kichererbsensuppe & Laugenbrötchen (V, uw, aw, nr, gb, am, bc, bm)		Käsebolognese mit Rinderhackfleisch mit Schupfnudeln (R, uw, aw, gb, ae, am, bc, ay)		Bunter Gemüse-Kartoffelaufbau (V, uw, aw, ae, am, bc)		Gemüsefrikadelle mit Möhrengemüse & Kartoffelstampf (V, uw, aw, ae, am, bc)		Norddeutsche Fischsuppe mit Kartoffeln, Möhren & Vollkorn-Mischbrot (F, uw, aw, af, am)	
		Energie pro Portion: 1441 kJ, 342 kcal		Energie pro Portion: 2363 kJ, 562 kcal		Energie pro Portion: 1162 kJ, 279 kcal		Energie pro Portion: 1845 kJ, 441 kcal		Energie pro Portion: 956 kJ, 227 kcal	
	C	Geflügel-Kräuter-Bällchen mit Bechamelsauce, Selleriegemüse und Langkornreis (G, uw, aw, am, bc)		Geflügel-Fleischkäse mit Petersilienkartoffeln und Balkansalat (G, 3)		Haschee vom Rind mit Karottengemüse und Couscous (R, uw, aw, gb, am, bc, bm, ay)		Seelachswürfel in Rahmspinatsoße mit Muschelnudeln (F, uw, aw, af, am, bc)		Auberginen-Tomaten-Hackfleisch-Suppe (R, am)	
		Energie pro Portion: 1466 kJ, 348 kcal		Energie pro Portion: 842 kJ, 200 kcal		Energie pro Portion: 1567 kJ, 373 kcal		Energie pro Portion: 1887 kJ, 449 kcal		Energie pro Portion: 525 kJ, 125 kcal	
	Dessert	Obst		Grießbrei (am)		Obst		Obst		Donut	

VielfaltMenü GmbH

Servicecenter Wolfen

Sonnenallee 17-21

06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim

Tel.: (03494) 6694400 Fax: (03494) 6694410 Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum / Unterschrift:

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Nitritpökelsalz; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw – enthält Weizen*, nr – enthält Roggen*, gb – enthält Gerste*, go – enthält Hafer*, gs – enthält Dinkel*, gk – enthält Kamut*, ax – enthält Hybridstämme*, ac – enthält Krebstiere*, ae – enthält Eier*, af – enthält Fische*, ap – enthält Erdnüsse*, ay – enthält Sojabohnen*, am – enthält Milch*, an – enthält Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa – enthält Mandeln*, sh – enthält Haselnüsse*, sw – enthält Walnüsse, sc – enthält Kaschunüsse*, sp – enthält Pecannüsse*, sr – enthält Paranüsse*, st – enthält Pistazien*, sm – enthält Macadamianüsse*, sq – enthält Queenslandnüsse*, bc – enthält Sellerie*, bm – enthält Senf*, as – enthält Sesam*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl – enthält Lupinen*, um – enthält Weichtiere*; Sonstiges: S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F – Fisch, G – Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil;
*und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan Januar 2026 – Küche Höver – wir wünschen guten Appetit!

Wo	Menü	Mo	Bestellung Mo	Di	Bestellung Di	Mi	Bestellung Mi	Do	Bestellung Do	Fr	Bestellung Fr
12.01.2026 - 16.01.2026	A	Pasta Tricolore mit Linsenbolognese (V, uw, aw, bc)		Salzkartoffeln mit Gurkensalat & Kräuterquark (V, am, au, 3)		Muschelnudeln mit Karotten-Lauch-Rahmsauce (V, uw, aw, am, bc)		Quarkkeulchen mit Vanillesauce (V, uw, aw, ae, am)		Kartoffeltaschen auf Wirsingrahm (V, uw, aw, am, bc)	
		Energie pro Portion: 1877 kJ, 449 kcal		Energie pro Portion: 1132 kJ, 270 kcal		Energie pro Portion: 1606 kJ, 381 kcal		Energie pro Portion: 5084 kJ, 1226 kcal		Energie pro Portion: 1946 kJ, 467 kcal	
	B	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Reiseinlage & Mini-Kaiserbrötchen (V, uw, aw, nr, gb, go, bc, as)		Steckrüben-Möhren-Curry mit Reis (V)		Putencurry mit Langkornreis (G, uw, aw, bc, bm)		Rindergeschnetzeltes mit Steckrübe & Spätzle (R, uw, aw, gb, ae, am, bc, ay)		Kürbiseintopf mit Kartoffeln & Mini Kaiserbrötchen (V, uw, aw, nr, gb, go, am, bc, bm, as)	
		Energie pro Portion: 1021 kJ, 243 kcal		Energie pro Portion: 1096 kJ, 260 kcal		Energie pro Portion: 1366 kJ, 324 kcal		Energie pro Portion: 1895 kJ, 449 kcal		Energie pro Portion: 704 kJ, 167 kcal	
	C	Fischstäbchen mit Soße, Salzkartoffeln & Karotten-Apfel-Salat (F, uw, aw, af, am, bc, bm, 3)		Spirelli mit Geschnetzeltem von der Pute & Kohlrabi (G, uw, aw, am, bc, 3)		Geflügelwiener mit Kartoffelsalat (G, uw, aw, ae, am, bc, bm, 1, 2, 3, 5, 7)		Chicken Nuggets mit fruchtiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelstampf (G, uw, aw, am, bc, bm, au, 1, 3)		Chili con Carne mit Langkornreis (R, uw, aw, bc)	
		Energie pro Portion: 1744 kJ, 417 kcal		Energie pro Portion: 1799 kJ, 429 kcal		Energie pro Portion: 1729 kJ, 414 kcal		Energie pro Portion: 1841 kJ, 439 kcal		Energie pro Portion: 1225 kJ, 290 kcal	
	Dessert	Obst		Milchreis (am)		Buttermilchdessert (am)		Obst		Obst	
19.01.2026 - 23.01.2026	A	Eierragout in milder Senfsauce mit Salzkartoffeln (V, uw, aw, ae, am, bc, bm)		Gemüse-Bolognese und Gabelspaghetti (V, uw, aw, ae)		Hefeklöße mit Vanillesauce (V, uw, aw, ae, am)		Chili sin Carne mit Reis und Joghurt-Kräuter-Dip (V, uw, aw, gb, am, bc, ay)		Fusilli „Yogurtlu Makarna“ mit kaltem Knoblauch-Joghurt darüber heiße Tomatenmarksauce mit Butter (V, uw, aw, bc)	
		Energie pro Portion: 949 kJ, 226 kcal		Energie pro Portion: 1600 kJ, 382 kcal		Energie pro Portion: 2022 kJ, 479 kcal		Energie pro Portion: 1097 kJ, 260 kcal		Energie pro Portion: 2414 kJ, 574 kcal	
	B	Eintopf mit grünen Bohnen und Kartoffeln & Brot (V, uw, aw, bc)		Gulasch vom Rind mit Apfelrotkohl mit Spätzle (R, uw, aw, gb, ae, bc, au, ay, 3)		Kartoffelrösti mit Kräuterquark & Balkansalat (V, am, 3)		Kartoffel-Gulasch mit Karotten, Porree und Kohlrabi & Mischbrot (V, uw, aw, gb, bc, ay)		Heringsfilet mit Apfel-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln & Rote Bete Salat (F, uw, aw, af, am, bm, ay, 1)	
		Energie pro Portion: 897 kJ, 215 kcal		Energie pro Portion: 1996 kJ, 473 kcal		Energie pro Portion: 1354 kJ, 322 kcal		Energie pro Portion: 1158 kJ, 276 kcal		Energie pro Portion: 735 kJ, 173 kcal	
	C	Geschnetzeltes von der Pute mit Möhren-Gemüse und Langkornreis (G, uw, aw, am, bc, bm, 3)		Wiener Würstchen mit Kürbis-Kartoffel-Räubertopf (G, bc, 2, 3, 7)		Schupfnudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen in Rahm & Bauerngemüse (G, uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, ay)		Fusilli mit Geflügelcarbonara (G, uw, aw, am, bc, 2, 3, 7)		Soljanka mit Fleischwurst, Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurke & Mischbrot (G, 5)	
		Energie pro Portion: 1256 kJ, 298 kcal		Energie pro Portion: 1000 kJ, 243 kcal		Energie pro Portion: 1120 kJ, 267 kcal		Energie pro Portion: 1605 kJ, 382 kcal		Energie pro Portion: 1041 kJ, 254 kcal	
	Dessert	Kirschquark (am)		Heidelbeerjoghurt (am)		Rohkost		Obst		Donut	
26.01.2026 - 30.01.2026	A	Pasta Tricolore (mit Vollkorn) mit Käsesauce (V, uw, aw, ae, am, bc)		Blumenkohl-Kohlrabi-Gemüse in Bechamelsauce mit Petersilienkartoffel (V, uw, aw, ae, am, bc)		Fusilli mit fruchtiger Tomatensoße & Reibekäse (V, uw, aw, am, bc)		Grießbrei mit kalter Kirschsoße (V, uw, aw, am)		Gekochtes Ei in milder Senfsoße, Rahmspinat & Kartoffelstampf (V, uw, aw, ae, am, bc, bm)	
		Energie pro Portion: 1867 kJ, 448 kcal		Energie pro Portion: 1313 kJ, 314 kcal		Energie pro Portion: 2486 kJ, 594 kcal		Energie pro Portion: 1304 kJ, 310 kcal		Energie pro Portion: 1068 kJ, 254 kcal	
	B	Käse-Lauch-Eintopf mit Kartoffeln & Laugenbrötchen (V, uw, aw, nr, gb, am, bc)		Hähnchengeschnetzeltes mit Kräuterspätzle & Wintergemüse (Blumenkohl/Möhre/Zucchini) (G, uw, aw, ae, am, bc, 3)		Muschelnudeltopf mit Sellerie, Karotte und Porree & Brötchen (V, uw, aw, gb, ae, bc)		Couscous mit Möhren-Zucchini-Pastinaken-Gemüse & Kräuterdip (V, uw, aw, am, bc, bm, au, 3)		Weißkohl mit Kohlrabi, Kartoffeln & Mischbrot (V, uw, aw, bc)	
		Energie pro Portion: 987 kJ, 234 kcal		Energie pro Portion: 1410 kJ, 334 kcal		Energie pro Portion: 1121 kJ, 266 kcal		Energie pro Portion: 1176 kJ, 280 kcal		Energie pro Portion: 862 kJ, 207 kcal	
	C	Gebratene Fischrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Rahmweißkohl & Couscous (F, uw, aw, ae, af, am, bc, bm)		Geflügel-Jagdwurst in Tomaten-Champignon-Soße mit Gabelspaghetti (G, uw, aw, ae, 2, 3, 7)		Königsberger Klops mit Kapernsoße & Salzkartoffeln (G, uw, aw, am, bc, au, 3)		Geflügel-Köttbullar mit Tomaten-Rahmsoße & Kartoffelpüree (G, uw, aw, ae, am, bc)		Hühnerfleisch "ungarisch" mit Paprika, Mais & Markerbse mit Langkornreis (G, uw, aw, am, bc, 8)	
		Energie pro Portion: 2508 kJ, 600 kcal		Energie pro Portion: 1898 kJ, 453 kcal		Energie pro Portion: 1146 kJ, 273 kcal		Energie pro Portion: 1828 kJ, 437 kcal		Energie pro Portion: 1308 kJ, 311 kcal	
	Dessert	Schokopudding (am)		Obst		Erdbeerpudding (am)		Obst		Karamellpudding (am)	