

# Menüplan vom 19.01. - 25.01.2026

zu jedem Menü reichen wir eine Tagessuppe

	Menü 1	Menü 2	Menüwahl bitte ankreuzen
Montag 19.01.2026	Gemüsebrühe mit Nudeln und Gemüestreifen (a1,c,i)  Wurzelgemüsepflanne mit Mettendenscheiben und Kartoffeln in Petersilien- Sahnesauce  Joghurt Stracciatella (g)	Gemüefrikadelle (a1,c) mit Bechamelsauce (a1,g) und Salzkartoffeln	Menü 1 11,90 € Menü 2 10,00 €
Dienstag 20.01.2026	Karotten - Ingwer - Cremesuppe (a1,g,i)  Wildlachsfilet in Zitronen- Rahmsauce (a1,g,j,d) mit Salzkartoffeln und Salat (g)  Latte Macchiato Pudding (g)	Hähnchen Haxen in pikanter Geflügelsauce (a1,g), Balkangemüse und Reis	Menü 1 12,90 € Menü 2 12,30 €
Mittwoch 21.01.2026	Bratwurst (4,8,i,j) mit Rahmwirsing (a1,g) und Salzkartoffeln  Minestrone (a1,c,i)  Fruchtquark-Dessert Kirsche (g)	Pikante Gyrossuppe mit Paprika, Mais und Zwiebeln (a1,g)dazu ein Ciabattabrotchen (a1,a3)	Menü 1 12,90 € Menü 2 10,90 €
Donnerstag 22.01.2026	Spaghetti "Bolognese" vom Rind (a1) mit Salat (g) und Hartkäse (2,g)  Paprikacremesuppe (a1,g)  Schokopudding (g)	Schupfnudel- Gemüsepflanne vegetarisch in Käserahmsauce (a1,g,c,i)	Menü 1 13,90 € Menü 2 10,00 €
Freitag 23.01.2026	Schweinerippchen in deftiger Sauce mit Speck (2,3,a1), Stampfkartoffeln und Bohnensalat (g)  Klare Wurzelgemüsesuppe (i)  Karamelpudding (g)	Fischfilet in Eihülle gebraten (a1,c,d,i), Kohlrabi in Sauce (a1,g) und Salzkartoffeln	Menü 1 12,90 € Menü 2 11,20 €
Samstag 24.01.2026	Kohlroulade in herzhafter Bratensauce (a1) mit Salzkartoffeln  frisches Obst	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln (a1,i), Brot (a1)	Menü 1 11,90 € Menü 2 7,90 €
Sonntag 25.01.2026	Hühnerbrühe mit Nudeln, Eierstich (a1,c,i)  Schwäbischer Sauerbraten vom Rind in Sauce (a1,g,i) mit Gala-Mixgemüse und Salzkartoffeln  Dessert (a1,c,g)	Putengulasch in herzhafter Thymianrahmsauce (a1,g) mit Gala- Mixgemüse und Salzkartoffeln	Menü 1 15,90 € Menü 2 14,90 €

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmackverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) Phosphat; 9) Süßungsmittel; 10) enthält Phenylalanin; 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus; a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer b)Krebstiere und Erzeugnisse daraus; Eier und Erzeugnisse daraus; d) Fische und Erzeugnisse daraus; e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus; f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus;

g)Milch und Erzeugnisse daraus; h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus; h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse i) Sellerie und Erzeugnisse daraus; j) Senf und Erzeugnisse daraus;

k)Sesamsamen und Erzeugnisse daraus; l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und Erzeugnisse daraus; n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus;

k)Sesamsamen und Erzeugnisse daraus; l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und Erzeugnisse daraus; n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus;

Lieferbestellung bitte bis 8:30Uhr in der TIP-TOP-Service Hauptküche abgeben !!!

Telefon: 02245/60676

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Ihr Tip-Top Team.

Wir verwenden keine genmanipulierten Lebensmittel.