

Speiseangebot

Küche — Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

Montag

26. Januar 2026

Nudelpfanne mit Geflügel und asiatischem Gemüse, dazu Obst
1a,3,7,9

Nudeln mit Asiatischer-Gemüse-Soße, dazu Obst 1a,3,7,9

Dienstag

27. Januar 2026

Bohneintopf mit Fleisch und Brot, dazu marinierte Beeren mit Vanillesoße 1a,1b,1c,1d,1e,1,7,9

Bohneintopf mit Fleisch und Brot, dazu marinierte Beeren mit Vanillesoße 1a,1b,1c,1d,1e,1,7,9

Mittwoch

28. Januar 2026

Schnitzel vom Schwein mit Backkartoffeln, dazu Tzatziki 1a,3,7,9

Panierter Blumenkohlaler mit gebackenen Kartoffelecken, dazu Tzatziki 1a,3,7,9

Küche — Klinik Service Gesellschaft GmbH

Donnerstag

29. Januar 2026

Marinierter Hering, Salzkartoffeln dazu Rote Bete 3,4,7,10,16,19

Gefüllte Cannelloni mit Tomatensugo dazu Rote Bete 1a,3,7,16,19

Freitag

30. Januar 2026

Gedünstetes Fischfilet auf Dillsoße, Kartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat 1a,4,7,19

Cremesuppe, kleiner Salat, Milchreis dazu heiße Kirschen mit Zucker und Zimt 1a,7,9,19



zu Tisch bei Jakob

essen, trinken, Wärme teilen

Allergene

1 = Gluten, 1a = Weizen, 1b = Roggen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 1e = Dinkel, 1f = Kamut; 2 = Krebstiere; 3 = Eier; 4 = Fisch; 5 = Erdnüsse; 6 = Soja; 7 = Milch (Lactose); 8 = Schalenfrüchte; 9 = Sellerie; 10 = Senf; 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse; 12 = Lupine und Lupinerzeugnisse; 13 = Weichtiere

Zusatzstoffe

14 = Schwefeldioxid und Sulfide, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoffen, 17 = mit Geschmacksverstärker, 18 = mit Phosphat, 19 = mit Süßungsmitteln, 20 = mit Antioxydationsmittel, 21 = geschwefelt, 22 = geschwärzt, 23 = gewachst