

Speiseangebot

Küche — Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

Montag

02. Februar 2026

Nudelsalat mit Würstchen
dazu Obst ^{1a,3,7,9,10}

Nudeln mit Spinat-Mangold-
Soße, dazu Obst ^{1a,3,7,9}

Dienstag

03. Februar 2026

Chili con Carne mit Brot,
dazu Fruchtojoghurt ^{1a,1b,1c,1d,1e,1,3,7,9}

Chili sin Carne mit Brot,
dazu Fruchtojoghurt

^{1a,1b,1c,1d,1e,1,3,7,9}

Mittwoch

04. Februar 2026

Gebratener Schweine-Kassler mit
Sauerkraut, dazu Rote-Bete-Stampf
^{1a,3,7,9,20}

vegetarisches Würstchen mit
Sauerkraut, dazu Rote-Bete-
Stampf ^{1a,1,3,7,9}

Küche — Klinik Service Gesellschaft GmbH

Donnerstag

05. Februar 2026

Schweinebraten, dazu Kartoffelbrei
mit Broccoli ^{1a,1c,3,6,7,9,15}

Spaghetti mit Soße Arrabiata,
dazu Gurken-Tomatensalat
^{1a,3,7,9}

Freitag

06. Februar 2026

Wildragout mit Preiselbeeren,
Spätzle, dazu Rosenkohl
^{1a,1c,3,6,7,9,10,15,18,19}

Cremesuppe, kleiner Salat,
Hefeklöße mit heißen Birnen,
dazu Fruchtojoghurt ^{1a,3,6,7,8,9}



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 Lupinenerzeugnisse; 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