

Speiseplan ab dem 12.01.2026

	Gericht	Gluten (Getreide)	Krustentiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Schalenfr. (Nuss)	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere
Montag, 12.01.2026	Zimt-Grießbrei, Apfelmus, Banane	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag, 13.01.2026	Hackbraten (o. Schwein), Salzkartoffeln, gestovter Blumenkohl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch, 14.01.2026	Ravioli mit vegetarischer Füllung, Tomatenrahmsauce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag, 15.01.2026	Gekochte Eier, Kartoffelpüree, Möhrengemüse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag, 16.01.2026	Geflügelcremesuppe, Möhreneinlage, Baguettebrot	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Wichtig: Da wir in unserer Küche alle allergenen Stoffe verarbeiten, können Kreuzkontaminationen entstehen und in allen Gerichten können somit ALLE allergene Stoffen vorkommen und gelten als NICHT ausgeschlossen!!!

Caterer: Hotel Kirchspiels Gasthaus, Nortorf

Bedachte Fragen, Anregungen & Verbesserungsvorschläge an:

Verwaltung@Kirchspiels-Gasthaus.de