



RS plus Edenkoben Monat Januar 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.12.-02.01.2026 KW 1	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü 2 vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
05.01.-09.01.2026 KW 2	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Vegetarische Linsensuppe <V>, Mehrkornbrötchen	
	Menü 2 vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Schneckennudeln mit Möhren und Brokkoli in Käsesoße <V>	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Apfel	
12.01.-16.01.2026 KW 3	Menü 1	Rösti Ecken mit Tomate-Mozzarella Topping und Kräuterquark	Fischhappen im Backteig aus Alaska-Seelachs <F> mit Petersiliensoße <V>, Karotten und Langkornreis	Vegetarisch Erbsensuppe <V>, Mehrkornbrötchen	Bio Rinderbolognese <R> mit Bio Vollkorn-Spiadnudeln und Hartkäse gerieben	
	Menü 2 vegetarisch	Tortellini mit Käsefüllung <V> mit Tomatensoße <V>	Gemüse-Kartoffelgratin <V>	Kürbis-Falafel <V> mit Schnittlauchdip und Steakhouse Frites	Spätzle-Gemüsepflanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V>	
	Dessert	Vanilla-Milchpudding	Obst	Quarkspeise mit Vollkorn Früchte Müsli	Obstsalat	
19.01.-23.01.2026 KW 4	Menü 1	Kutter-Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln	Bio Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R> mit Nudeln	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln, Eierfannkuchen <V> mit Apfelmus und/oder Zimt und Zucker	Spätzle mit Käsesoße und geriebenen Käse	
	Menü 2 vegetarisch	Brokkolirösti <V> mit Cremesoße à la Hollandaise, Kartoffeln	Linsenbällchen aus Kartoffeln und brauen Linsen mit Tomatensoße <V> und Nudeln	Pfannengemüse mit Brokkoli, Karotten und buntem Paprika <V> mit Joghurt-Kräuterdip und Langkornreis	Hausgemachte vegetarische Lasagne <V>	
	Dessert	Schoko-Milchpudding	Obst	Erdbeerjoghurt	Obst	

Menü 1	Nudeln, Tomatensoße <V> und geriebenen Käse	Panierte Fischfiguren aus Kabeljau und Goldlachs <F> mit Remouladensoße, Gemüsemix aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen und Langkornreis	Bio Geflügel Currywurst in Tomatensoße <G> mit Wellenschnittpommes	Tomatencremesuppe <V>, Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmark und/oder Zimt und Zucker	
Menü 2 vegetarisch	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <V> mit Kräuterquark und Ofengemüse mit Paprika, Möhren und Zucchini	Reisnudel-Pfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika <V>	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte <V> mit Kräuterquark, Kartoffeln	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle	
Dessert	Butterkeks-Milchpudding	Obst	Naturjoghurt mit Vollkorn Früchte Müsli	Obst	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.