






## Speiseplan von 06.01. bis 10.01.

Montag 	Feiertag	
Dienstag	Bratwurst mit feiner Soße und Kartoffelpüree  Obst	1,3
Mittwoch 	Tomatencremesuppe mit Reis  Pfannenkuchen mit Himbeermarmelade	3,4  1,3,4
Donnerstag 	Seefischfilet paniert mit Remouladensoße und Salzkartoffel  Gurkensalat	1,3,4
Freitag	Schupfnudeln geröstet mit Putenschinken und Ei  Obst	1,3,4

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung




Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Zusatzstoffe sowie Allergenkennzeichnung, entnehmen Sie bitte der separaten Auflistung.

Für Fragen, Anregungen oder sonstigen Auskünften, steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.



## Speiseplan von 13.01. bis 17.01.

Montag 	Semmelknödeln auf Pilzrahmsoße Fruchtkompott	1,3,4
Dienstag	Wiener Backhendlkeule ohne Knochen Tomatisierten Kartoffeln Obst	1,4
Mittwoch 	Spinatcremesuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße	3 1,3
Donnerstag	Kalbsfleisch Klopse in Sahnesoße, mit Reis Pudding	1,3,4 3
Freitag 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat	1,4

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung




Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Zusatzstoffe sowie Allergenkennzeichnung, entnehmen Sie bitte der separaten Auflistung.

Für Fragen, Anregungen oder sonstigen Auskünften, steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.

## Speiseplan von 20.01. bis 24.01.



Montag 	Rigatoni mit Kräuter-Rahmsoße  Gurkensalat	1,3
Dienstag	Hähnchenbrust in Karotten-Käsesoße, Kartoffelpüree  Obst	1,3
Mittwoch 	Ravioli mit Tomatensoße  Fruchtjoghurt	1,3  3
Donnerstag	Rindermaultaschen in Rahmsoße  Obst	1,3,4
Freitag 	Salzkartoffeln mit Kräuterquark  Obst	3

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Zusatzstoffe sowie Allergenkennzeichnung, entnehmen Sie bitte der separaten Auflistung.

Für Fragen, Anregungen oder sonstigen Auskünften, steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.

Geschäftsführer:  
Sarah Spöttl

Telefon: +49(0)831 540 4326  
Telefax: +49(0)831 540 43216  
Email: [info@algaeu-medical.de](mailto:info@algaeu-medical.de)



Anschrift:  
Bucher Hang 1-3  
87448 Waltenhofen

HRB 10199, AG Kempten  
Steuernummer: 127/121/51941  
USt- IdNr.: DE264698479

**allgäu**  
**medical**   
service  
gmbh

## Speiseplan von. 27.01. bis 31.01.



Montag 	Karottencremesuppe	1,3
	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	1,4
Dienstag	Penne mit Bolognese Soße und Reibekäse	1,3,4
	Blattsalat	
Mittwoch 	Teigtaschen mit Blumenkohl-Käsefüllung, Tomatensoße	1,3,4
	Obst	
Donnerstag	Putengeschnetzeltes mit Ebly Korn	1,3
	Kuchen	1,3,4
Freitag	Kartoffelgemüse Eintopf mit Putenschinken und Brot	1,3,4
	Fruchtjoghurt	3

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Zusatzstoffe sowie Allergenkennzeichnung, entnehmen Sie bitte der separaten Auflistung.

Für Fragen, Anregungen oder sonstigen Auskünften, steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.



Geschäftsführer:  
Sarah Spöttl





Telefon: +49(0)831 540 4326  
Telefax: +49(0)831 540 43216  
Email: [info@algaeu-medical.de](mailto:info@algaeu-medical.de)

Anschrift:  
Bucher Hang 1-3  
87448 Waltenhofen

HRB 10199, AG Kempten  
Steuernummer: 127/121/51941  
USt- IdNr.: DE264698479

## Speiseplan von 03.02. bis 07.02.



Montag 	Tortellini mit Spinatfüllung, Tomatensoße  Obst	1,3,4  
Dienstag	Geflügelgeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten Reis Gries Pudding	1,3  1,3
Mittwoch 	Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen  Kaiserschmarren mit Apfelmus	1,3,4  1,3,4,5,7
Donnerstag 	Kibbelinge, Fischstücken in Knusperpande und Sour Cream Salzkartoffeln  Obst	1,4,11  
Freitag 	Gemüsemaultaschen, geröstet mit Ei  Gurkensalat	1,3,4  

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Zusatzstoffe sowie Allergenkennzeichnung, entnehmen Sie bitte der separaten Auflistung.

Für Fragen, Anregungen oder sonstigen Auskünften, steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.



Geschäftsführer:  
Sarah Spöttl




Telefon: +49(0)831 540 4326  
Telefax: +49(0)831 540 43216  
Email: [info@algaue-medical.de](mailto:info@algaue-medical.de)

Anschrift:  
Bucher Hang 1-3  
87448 Waltenhofen

HRB 10199, AG Kempten  
Steuernummer: 127/121/51941  
USt- IdNr.: DE264698479

## Speiseplan von 10.02. bis 14.02.



Montag 	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern Tomatensoße  Obst	1,3,4
Dienstag	Hähnchenschnitzel paniert mit Kartoffel Wedges und Ketchup  Puddingcreme	1,3  1,4
Mittwoch 	Nudelsuppe  Apfelküchle mit Zucker und Zimt	1,4  1,3,4
Donnerstag	Hamburger, Geflügelfrikadelle mit Eisbergsalat. Tomate, Essiggurke und Sesambrötchen sowie Burger soße, zum selbst gestalten.  Obst	1,2  
Freitag 	Käsenudeln mit Röstzwiebeln  Blattsalat	1,4

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Zusatzstoffe sowie Allergenkennzeichnung, entnehmen Sie bitte der separaten Auflistung.

Für Fragen, Anregungen oder sonstigen Auskünften, steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.

Geschäftsführer:  
Sarah Spöttl

Telefon: +49(0)831 540 4326  
Telefax: +49(0)831 540 43216  
Email: [info@algaeu-medical.de](mailto:info@algaeu-medical.de)

Anschrift:  
Bucher Hang 1-3  
87448 Waltenhofen

HRB 10199, AG Kempten  
Steuernummer: 127/121/51941  
USt- IdNr.: DE264698479

**allgäu**  
**medical** service  
gmbh