



SPEISEPLAN KW 04/2026

Montag, 19. Januar 2026

Gelber Erbseneintopf <small>Vegetarisch; 351 kcal; 1468 kj; 15 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: keine;</small>	€ 4,50
Grünkohl mit Knacker und Kartoffeln <small>Vollkost; 621 kcal; 2598 kj; 18 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f, i;</small>	€ 8,00
Gefüllte Paprikaschote auf Rahmsoße mit Reis <small>Vollkost; 534 kcal; 2234 kj; 10 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, e, i;</small>	€ 8,50
2 Schaschlik auf Lecho mit Krokette <small>Vollkost; 624 kcal; 2610 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f;</small>	€ 12,00

Mittwoch, 21. Januar 2026

Rosenkohleintopf <small>Vegetarisch; 450 kcal; 1882 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;</small>	€ 4,50
Gebratene Hähnchenleber mit Zwiebelsoße, Püree <small>Vollkost; 651 kcal; 2723 kj; 15 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f, i;</small>	€ 8,00
Gebratenes Rotbarschfilet auf Dillsoße mit Kartoffeln und Salat <small>Ohne Schweinefleisch; 589 kcal; 2464 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f;</small>	€ 9,50
2 Schaschlik auf Lecho mit Krokette <small>Vollkost; 624 kcal; 2610 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f;</small>	€ 12,00

Donnerstag, 22. Januar 2026

Gulaschsuppe <small>Vollkost; 346 kcal; 1447 kj; 12 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;</small>	€ 5,50
Gemüsepfanne mit Schupfnudeln und Tomatensoße <small>Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;</small>	€ 8,50
Schnitzel mit Blumenkohl in Sauce hollandaise und Kartoffeln <small>Vollkost; 658 kcal; 2753 kj; 33 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f, i;</small>	€ 10,00
2 Schaschlik auf Lecho und Krokette <small>Vollkost; 624 kcal; 2610 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f;</small>	€ 12,00

Samstag, 24. Januar 2026

Blumenkohleintopf <small>Vegetarisch; 399 kcal; 1669 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;</small>	€ 4,50
Kräuterbraten mit Gemüse und Kartoffeln <small>Vollkost; 599 kcal; 2506 kj; 14 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a;</small>	€ 9,00
2 Schaschlik auf Lecho mit Krokette <small>Vollkost; 624 kcal; 2610 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f;</small>	€ 12,00

Dienstag, 20. Januar 2026

Grießbrei mit Fruchtsoße <small>Vegetarisch; 406 kcal; 1698 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: f;</small>	€ 4,50
Kartoffeln mit Rahmspinat und Spiegelei <small>Vegetarisch; 499 kcal; 2087 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: d, i;</small>	€ 7,50
Hähnchengulasch mit Kartoffeln <small>Vollkost; Zusatzstoffe: keine; Allergene: keine;</small>	€ 9,00
2 Schaschlik auf Lecho mit Krokette <small>Vollkost; 624 kcal; 2610 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f;</small>	€ 12,00

Ob kleines Teammeeting oder größere Besprechung – die **Werksküche** sorgt im CEDIO für frische, zuverlässige Verpflegung. Von Fingerfood über Suppen bis hin zu warmen Buffets bieten wir maßgeschneidertes Catering, pünktlich geliefert und perfekt abgestimmt auf Ihren Termin.

Freitag, 23. Januar 2026

Kartoffelsuppe mit Wiener <small>Vollkost; 503 kcal; 2104 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;</small>	€ 5,50
Chinapfanne mit Hähnchen und Nudeln <small>Vollkost; 555 kcal; 2322 kj; 4 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, i;</small>	€ 8,50
Alaska Seelachsfilet auf Dillsoße mit Kartoffeln und Salat <small>Ohne Schweinefleisch; 589 kcal; 2464 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f;</small>	€ 9,50
2 Schaschlik auf Lecho mit Krokette <small>Vollkost; 624 kcal; 2610 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f;</small>	€ 12,00

Sonntag, 25. Januar 2026

