

Speiseplan in der Woche vom 19.01. bis 23.01.2026

Montag	<p>Gurke, Möhre, Kohlrabi</p> <p>Lauch-Gehacktes-Lasagne mit Käse überbacken (Aa, G)</p> <p>Apfel</p>
Dienstag	<p>Grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing</p> <p>Blumenkohlaler mit Kartoffeln und Petersiliensoße (Aa, G)</p> <p>Mangojogurt (G)</p>
Mittwoch	<p>Tomatensuppe mit Reis</p> <p>Eierkuchen mit Apfelmus (Aa, G)</p>
Donnerstag	<p>Bauernsalat (G)</p> <p>Couscous, Mischgemüse und Tzaziki (Aa, G)</p> <p>Birne</p>
Freitag	<p>Kartoffelsalat (G)</p> <p>Graupeneintopf mit Brot (Aa)</p> <p>Erdbeerquark (G)</p>

Wir bemühen uns, die Speisen vorwiegend mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln zuzubereiten. Deshalb kann es im Laufe einer Woche zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal. Ihr Ansprechpartner ist Herr Michael. Sie erreichen die Küche unter mittag@waldorf-weimar.de oder 03643-771523.

1 mit Geschmacksverstärker/2 mit Farbstoff/3 gewachst/4 geschwärzt/5 mit Phosphat/6 mit Konservierungsstoff/7 geschwefelt/8 mit Antioxidationsmittel/9 enthält ein Phenylalaninquell/10 mit Süßungsmittel/11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene:

A Gluten/Aa Weizen/Ab Roggen/Ac Gerste/Ad Hafer/Ae Dinkel/Af Kamut/Ag Emmer/Ah Einkorn/Ai Grünkern/B Krebstiere/C Ei/D Fisch/E Erdnuss/F Soja/G Milch/H Schalenfrüchte/Ha Mandel/Hb Walnuss/Hc Haselnuss/Hd Cashewnüsse Laktose/J Sellerie/K Senf/L Sesam/M Hülsenfrüchte/N Lupine