

# MENÜPLAN

## 12.01. – 16.01.2026 (KW 03)



Mehr  
Generationen  
Haus

### Kinder

#### Montag, 12.01.2026:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spaghetti „Carbonara“ (2, 3, 9, e, fW, g) und Salat (j)</li> <li>- Pfirsichquark mit Schokostreusel (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backerbsensuppe (b, e, fW, g)</li> <li>- Spaghetti „Carbonara“ (2, 3, 9, e, fW, g) und Salat (j)</li> <li>- Pfirsichquark mit Schokostreusel (e)</li> </ul>
---	--

#### Dienstag, 13.01.2026:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apfelquarkauflauf (e, fW, g) mit Vanillesoße (1, e)</li> <li>- Mokkacreme (10, e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flädlesuppe (b, e, fW, g)</li> <li>- Apfelquarkauflauf (e, fW, g) mit Vanillesoße (1, e)</li> <li>- Mokkacreme (10, e)</li> </ul>
---	--

#### Mittwoch, 14.01.2026:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleischküchle (fW, g) mit Kartoffeln und Rahmwirsing e, fW,</li> <li>- Orangencreme (e)</li> </ul>	<p>Preis EUR 10,00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Topinambursuppe (b, e, fW),</li> <li>- Fleischküchle (fW, g) mit Kartoffeln und Rahmwirsing (e, fW)</li> <li>- Orangencreme (e)</li> </ul>
---	--

#### Donnerstag, 15.01.2026:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Currygeschnetzeltes (e, fW) mit Reis und Salat (j)</li> <li>- Birne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grießklößchensuppe (b, e, fW)</li> <li>- Currygeschnetzeltes (e, fW) mit Reis und Salat (j)</li> <li>- Birne</li> </ul>
---	--

#### Freitag, 16.01.2026:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schupfnudelpfanne (e, fW, g) und Rohkost mit Erdbeerquark (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Knoblauchsuppe (e, fW)</li> <li>- Schupfnudelpfanne (e, fW, g) mit Blumenkohlsalat</li> <li>- Erdbeerquark (e)</li> </ul>
---	--

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten –

**MehrGenerationenHaus Binsfeld:** Untere Dorfstr. 20, 97450 Arnstein-Binsfeld

**Telefon:** 09360/993446; **E-Mail:** [mgh-kueche@binsfeld-ufr.de](mailto:mgh-kueche@binsfeld-ufr.de); **Internet:** [www.mgh.binsfeld-ufr.de](http://www.mgh.binsfeld-ufr.de)

**Träger:** Johannesverein Binsfeld e.V.