



# Speiseplan

KW 04: 20.01.- 26.01.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	Rote Wurst (Rind o. Schwein) mit Kartoffeln und Grünkohl <small>G, I, 2, 9, 5</small>		<b>Couscous-Gemüsepfane</b> <b>VEGAN A, I</b> mit Joghurt Dipp G		Obst nach Saison
<b>Di</b>	Fischstäbchen mit Erbsenstampf und Curry-Dip <small>A, D</small>		Rote Bete Puffer mit Erbsenstampf und Kräuterquark <small>A, C, G</small>	<b>Rote Bete Puffer mit Erbsen</b> <b>VEGAN</b> <small>A</small>	Obst nach Saison Schokocreme G
<b>Mi</b>	Putengulasch mit Reis <small>A, I, J</small>		Reispfanne mit Gemüse und paniertes Hirtenkäse <small>A, C, G, I</small>	<b>Reispfanne mit Gemüse</b> <b>VEGAN</b> <small>A, I</small>	Obst nach Saison
<b>Do</b>	Schwäbische Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Spätzle <small>A, C, G, I</small>		Kartoffel Rösti mit Rahmchampignons <small>A, G, I</small>		Obst nach Saison Bircher Müsli <small>A, A4, A1, F, G</small>
<b>Fr</b>	Nudeln mit Hähnchenbrust in Käsesauce <small>A, C, G, I</small>		Nudeln mit Gemüse-Käse-Sauce <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison
<b>Kennzeichnung:</b>		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.			

- Allergenkennzeichnung**
- A** Glutenhaltiges Getreide
    - A 1 Weizen
    - A 2 Roggen
    - A 3 Gerste
    - A 4 Hafer
  - B** Krebstiere
  - C** Eier
  - D** Fisch
  - E** Erdnüsse
  - F** Soja
  - G** Milch
  - H** Schalenfrüchte
    - H 1 Mandeln
    - H 2 Haselnüsse
    - H 3 Walnüsse
  - I** Sellerie
  - J** Senf
  - K** Sesamsamen
  - L** Schwefeldioxid u. Sulfide
  - M** Lupinen
  - N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten