



Speiseplan

KW 04: 19.01.- 25.01.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Dill Dip A, D		Rote Bete Puffer mit Erbsenstampf und Kräuterquark A, C, G	Rote Bete Puffer mit Erbsen VEGAN A	Obst nach Saison
Di	Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce mit Reis A, G, I		Couscous-Gemüsepfane VEGAN A, I mit Joghurt Dipp G		Obst nach Saison Schokocreme G
Mi	Gemüseeintopf mit Würstchen und frischem Brötchen A, I, 2, 9, 5		Gemüseeintopf mit veganer Wurst und frischem Brötchen VEGAN A, I		Obst nach Saison
Do	Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Sauce A, C, I		Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A, C, G, I		Obst nach Saison Bircher Müsli A, A4, A1, F, G
Fr	Schweinegulasch mit Nudeln A, I, J		Nudeln in Auberginen-Feta-Tomatensauce und Hirtenkäse A, C, G, I		Obst nach Saison

Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärzt, 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