

Speiseplan vom 13.01.2025 – 17.01.2025 (KW 3)

Montag	Menü I	Maultaschen überbacken mit Mozzarella in Tomatensauce dazu ein Salat *A1,C,G
	Menü II	Hähnchenschenkel mit Knoblauch-Kräuterdip, Wedgeskartoffeln und Cole Slow *C,G
	Vegi Menü	vegetarischer Kartoffeleintopf mit frischem Brot *A1,G
Dienstag	Menü I	Ungarische Fleischspieße mit Schaschliksauce, Reis und Paprikagemüse *E,J
	Menü II	Saure Kutteln an Weißweinsauce mit Rösti und Salat *C,G
	Vegi Menü	Gemüseschnitzel vegetarisch, mit Schaschliksauce, Reis und Gemüse * A1,G
Mittwoch	Menü I	Gyrosplanne mit Zaziki, Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse *G
	Menü II	Putenrollbraten gefüllt , an Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse *C,G
	Vegi Menü	Panierter Feta-Käse , mit Bratkartoffeln, Zaziki und Mediterranem Gemüse * A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Überbackene Frikadelle mit Bratkartoffeln und Pilzrahmsauce *A1,C,G
	Menü II	Rindergulasch mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse *C,G
	Vegi Menü	Dampfnudel Vanillesauce und Obstsalat *A1,G
Freitag	Menü I	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Dampfkartoffeln und Salat *G
	Menü II	Paellapfanne mit Fisch und Hähnchen, dazu Salat *D,C,G
	Vegi Menü	Spinat-Hirtenkäse Strudel an Sahnesauce, Gemüse und Kartoffeln *A1,C,G

1 = mit Farbstoff,
4 = mit Antioxidationsmittel,
7 = gewachst,
A = Gluten haltiges Getreide
D = Fische
G = Milch
J = Senf
M = Lupinen

2 = mit Konservierungsstoff,
5 = geschwefelt,
8 = mit Phosphat,
B = Krebstiere
E = Erdnüsse
H = Schalenfrüchte
K = Sesamsamen
N = Weichtiere

3 = mit Geschmacksverstärker,
6 = geschwärzt,
9 = mit Süßungsmittel,
C = Eier
F = Sojabohnen
I = Sellerie
L = Schwefeldioxid und Sulfid