














# Speiseplan von 13.01. bis 17.01.25



	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetaria 
Mo	Paprikagulasch*, Nudeln*, Salat, Fruchtkompott 	Geflügelfrikadelle*, Rahmsauce*, Kartoffeln  , Böhnchen, Fruchtkompott 	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Käse*, Salat, Fruchtkompott
Di	Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Hackfleisch*, Blattsalat in Cocktaildressing*, Quarkspeise mit Erdbeeren* 	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Sauce*, Spätzle*, Blattsalat in Cocktaildressing*, Quarkspeise mit Erdbeeren* 	Kartoffel-Gemüse Eintopf*, Brötchen*, Quarkspeise mit Erdbeeren*
Mi	Gulaschsuppe*, Brötchen*, Frischobst der Saison 	Geflügel-Bratwurst*, Rahmsauce*, Kartoffeln  , Erbsen und Möhren, Frischobst der Saison 	Milchreis*, Kirschen, Frischobst der Saison
Do	Grießbrei* mit Birnenkompott, Dessertbecher (Fruchtjoghurt)*	Poulardenspieß, Rahmsauce*, Kartoffeln  , Kohlrabigemüse*, Dessertbecher (Fruchtjoghurt)* 	Reibekuchen*, Apfelmus <sup>(3)</sup> , Dessertbecher (Fruchtjoghurt)*
Fr	Fischfilet*, Senfsauce*, Schwenkkartoffeln, Salat, Vanille-Früchtecreme <sup>(1)*</sup> 	Hähnchenschnitzel paniert*, Kartoffelpüree*, Rahmspinat*, Vanille-Früchtecreme <sup>(1)*</sup> 	Kartoffelklöße* mit Waldpilzragout*, Salat, Vanille-Früchtecreme <sup>(1)*</sup>

**Zusatzstoffe** (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (9a) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (10) enthält Phenylalaninquelle, (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (12) mit Milcheiweiß, (13) coffeinhaltig, (14) chininhaltig, (15) mit Alkohol, (16) unter Schutzatmosphäre verpackt, (17) gentechnisch verändert

Allergene werden gesondert ausgewiesen!

**Änderungen im Speiseplan sind zu berücksichtigen!**