

KW 2 / 06.01. - 10.01.2025					
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
<b>Montag</b> 06.01.2025	Vollkorn-Fusilli <sup>(aw)</sup> mit Erbsen und grüner Basilikum-Soße <sup>(g)</sup> mit geriebenen Käse <sup>(g)</sup>		Berliner Erbseneintopf mit Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfel <sup>(i)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(aw,ag,ar)</sup>	geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Kohlrabi, Paprika)	Handobst
<b>Dienstag</b> 07.01.2025	Salzkartoffeln mit frischem Kräuterquark <sup>(g)</sup> und Leinöl dazu Gurkensalat mit Joghurdressing <sup>(g)</sup>	Makkaroni <sup>(aw)</sup> mit Käse-Sahne-Soße <sup>(i,g)</sup>		geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Kohlrabi, Paprika)	
<b>Mittwoch</b> 08.01.2025	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortelloni in heller Spinat-Sahne-Soße <sup>(aw,c,g)</sup> mit geriebenen Gouda und Emmentaler <sup>(g)</sup>	Süßkartoffel-Kürbis Curry mit Kokosmilch <sup>(g,i)</sup> dazu Reis		geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke und Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Zimtquark <sup>(g)</sup>
<b>Donnerstag</b> 09.01.2025		Gemüse Köttbullar <sup>(aw,f,i)</sup> mit brauner Soße <sup>(i)</sup> , Preiselbeeren und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Spaghetti <sup>(aw)</sup> Bolognese mit Rindfleisch und Tomate <sup>(R,i)</sup> dazu geriebenen Käse <sup>(g)</sup>	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
<b>Freitag</b> 10.01.2025		Winterliches Bohnen-Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl	Wildlachs in Honig-Senfsoße <sup>(f,g,i)</sup> mit Zitronenknusper <sup>(aw)</sup> , Erbsen und Reis	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischter Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	

### Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ak Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
b Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
c Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
d Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

\*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt<sup>(g)</sup> - und Zitronenhonig-Dressing<sup>(i)</sup>

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarien, Süßungsmittel
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen
6 geschwärzt	13 mit Chinin
7 gewascht	14 mit Koffein

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

### Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch  
G Geflügelfleisch  
F Fisch

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT  
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD