

KW 04 / 19.01.-23.01.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
Montag 19.01.26	vegane Bratwurst mit Senf ^(j) , Sauerkraut und Kartoffel-Erbsen-Püree ^(g)	Linsenlasagne mit Sellerie und Spinat, mit Emmentaler überbacken ^(aw,g,i)		frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Paprika und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Dienstag 20.01.26	Penne ^(aw) mit würziger Gemüse- Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie, Lauch), Basilikum ⁽ⁱ⁾ und geriebenem Gouda ^(g)	Salzkartoffeln mit Radieschen-Frischkäse ^(g) und Tomaten-Mais-Salat		frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Paprika und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Mittwoch 21.01.26	gefüllte Paprikaschote ^(aw,c,i,j) mit Bratensoße ⁽ⁱ⁾ , Spirelli ^(aw) und Maisgemüse		Rindfleisch-Geschnetzeltes in dunkler Soße ^(R,g,i) mit Rosenkohl und Kartoffeln	geschnittenes Knabbergemüse aus Paprika, Gurke und Staudensellerie und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Frucht-Quark ^(g)
Donnerstag 22.01.26	Gemüseguläsch mit Kidneybohnen, Wurzelgemüse, grünen Bohnen und Tomate ⁽ⁱ⁾ , dazu Vollkornreis und Kräuter Schmand ^(g)		Türkische Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Vollkornbrot ^(aw,ar,ag)	geschnittenes Knabbergemüse aus Paprika, Gurke und Staudensellerie und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag 23.01.26		Penne ^(aw) mit Zucchini-Tomatensoße, schwarzen Oliven ⁽⁶⁾ und geriebenem Käse ^(g)	Seelachs Nuggets ^(F,aw,c,g,j) mit Gurkensalat ^(j) , Ofenkartoffeln und Schnittlauchquark ^(g)	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten 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	Scheinf Früchte (Nüsse)
ah	Hafer	i	Sellerie (-Erzeugnisse)
ad	Dinkel	j	Senf (-Erzeugnisse)
ak	Kamut	k	Sesam (-Erzeugnisse)
b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
c	Eier (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
d	Fisch (-Erzeugnisse)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)

*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt⁽⁶⁾ - und Zitronenhonig-Dressing⁽ⁱ⁾

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 Zuckerarten, Süßungsmittel
5	geschwefelt	12	mit Zuckeraustauschstoffen
6	geschwärzt	13	mit Chinin
7	gewachst	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