

Speiseplan für die Woche vom 20.01.2025 – 26.01.2025

KW 04	Vollkost	Leichte Kost	Gemüsegericht		Dessert	Allergene
Mo 20.01.	Chili con Carne, mit Kidneybohnen und Hackfleisch Reis	Geflügelschnitzel "natur" Rahmsoße ^g , Kartoffelpüree ^g buntes Gemüse ^g	Broccoli-Haselnuss - Bratling ^{aA,g,i} Kartoffelpüree ^g , buntes Gemüse ^g		Schokoladen- pudding ^g ,	a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut® (Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme
Di 21.01.	Szegediner Gulasch ^{g,i} mit Sauerkraut Kartoffeln	Gemüse- Nudeleintopf ^{g,i} Geflügelbrust ^{1,3}	„Schmörchen“, Kräuterquark ^{g,i} Brokkoli ^g		Mandel- pudding ^{g,aH}	b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse
Mi 22.01..	Pfannengyros v. Schwein Djuvecreis Krautsalat ⁵	Herzhafter Brokkolikuchen Kartoffelpüree ^g und Gemüwestreifen	Tortellini ^{g,i} mit Gemüsefüllung ^{aA,g,i} Basilikumsoße ^{aA,g,i} Salat		Quarkspeise ^g	i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte
Do 23.01.	Schweinegulasch ⁱ mit Kartoffeln Möhren ^{g,i}	Gekochte Eier in Senfsoße ^{g,i,j} Kartoffeln, Spinat ^{*g,i}	Gebratene Grießschnitte ^{aA} Paprikagemüse		Kompott	
Fr 24.01.	Heringstipp „Hausfrauen Art“ ^{g,5} Dampf-kartoffeln	Geflügelbolognese ⁱ mit Gemüse Spaghetti ^{aA} Salat ^g	Semmelknödel mit Pilzragout Brokkoli		Dessertbecher ^g	
Sa 25.01.	Blutwurst ^{aA,j,j} gebraten, Kartoffelpüree ^g Apfelkompott	Cremiger Kohlrabieintopf ^g mit Hackfleisch- bällchen ^{aA,c}	Vegetarische Linsensuppe ^{g,i} mit Brötchen		1 Stück Frischobst	Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart u. Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff 13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen
So 26.01.	Kasseler nacken Soße ^{aA} Kartoffeln, Blumenkohl ^g	Putenfrikassee ^{g,i} mit Spargel ^g , Karotten Reis	Folienkartoffel mit gebratenen Pilzen und Gemüwestreifen ⁱ Dip ^g		Rote Grütze mit Sahne ^{g,12}	

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!