



# Speiseplan



KW 05	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30.01.2023	31.01.2023	01.02.2023	02.02.2023	03.02.2023
<b>Menü 1 klassisch</b>	Hähnchen in Nachospanade auf Chili -Beans, Gemüsereis (1a,3,11)	Lasagne Bolognese vom Rind mit Gouda überbacken (1a,7,9)	Putenragoût "Gyrosart" mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot (1a,7)	Rinderhacksteak mit BBQ-Apfelsoße, Pommes frites (1a,3,7,M)	Nur Kioskbetrieb!
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Orientalischer Eintopf mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Paprika und Raz el Hanout, dazu Hirse (Vegan,11)	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Möhren-Apfel-Quark (1a,3,7)	Gemüsemaultaschen mit Kräuter-Frischkäsesoße und Gemüsechips (1a,7,9)	Cremige Kartoffel-Currysuppe mit Kichererbsen, Gemüse und Baguette (1a,7,9)	Kein Mittagessen!
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	Täglich frischer Beilagensalat				

\* Änderungen vorbehalten\*

### Allergene:

### Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar  - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---