



# Speiseplan



KW 06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	05.02.2024	06.02.2024	07.02.2024	08.02.2024	09.02.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Geflügelbällchen mit Tomaten-Ricottasoße und Pasta(1a,3,7)	Fleischkäse (Pute) mit Röstzwiebelsoße und Kartoffelstampf(1a,3,7)	Schnitzel vom Huhn mit Kochkäsesoße und Röstkartoffeln(1a,3,7)	Mariniertes Hähnchensteak mit Couscous und Kräuterdip(1a,7,9)	Omas Haschee (Rind) Butternudeln, Grana Padanokäse (1a,7,9)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Drillinge und Gartengemüse aus dem Ofen und Schnittlauchquark (7)	Spinatknödel mit Gorgonzola-Kürbissoße (1a,3,7)	Cremesuppe mit Kartoffeln, Mais und Lauch, Roggenbrötchen(1b,7)	Grießbrei mit Zimt & Zucker mit Waldbeeren(1a,7,M)	Thai Red Curry mit Blumenkohl und Bambus in Kokosmilch, dazu Hochlandreis
<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 -
---	--	---	---