



Speiseplan



KW05	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27.01.2025	28.01.2025	29.01.2025	30.01.2025	31.01.2025
Menü 1 klassisch	"Alpen" -Frikadelle, Zillertaler Bergkäsesoße, Kartoffelgeröstel (Rind,1a,3,7)	Provençalisches Hähnchengeschnetzeltes, italienische Pasta (1a)	Marinierte Hähnchenbrust mit Couscous und Kräuterdip (1a,7)	Pasta Bolognese mit Grana Padanokäse (Rind,1a,7)	paniertes Fischfilet mit Honig-Dillmayo und Kartoffeln (1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis, Kürbiskernbrötchen (1a,1b,1e,1f,7)	Kirschenmichel mit Vanillesoße (1a,3,7)	Süßkartoffel-Curry mit roten Linsen, Gemüse und Basmatireis	Kürbis-Lasagne, gratiniert mit Emmentalerkäse (1a,7)	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatenrahm (1a,3,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	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 -
---	--	---	---