



# Speiseplan



KW03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.01.2025	13.01.2025	14.01.2025	15.01.2025	16.01.2025
<b>Menü 1 klassisch</b>	Hähnchenschnitzel nach Züricher Art, Champignonrahm, Spätzle (1a,3,7)	Pasta Bolognese mit italienischem Käse (Rind,1a,7,9)	Geflügelbratwurst, Kartoffelpüree und Fingermöhren (F,7)	"Thai Curry" Kokos, Ingwer, Limette, Gemüse und Basmatireis (9,11)	Köttbullar (Rinderhackbällchen), Preiselbeerrahmsoße und Nudeln (1a,3,7,9)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Cremige Kürbis-Polenta mit Paprika-Zucchini-Ragoût (7)	gebratene Schupfnudeln mit Apfelmus, Mohn-Zucker (1a,I)	Miednuhel mit gebratenem Gemüse, Ei, Sprossen und Teriyakisoße (6,9,11)	Gegrillter Kürbis mit Feta, Ofen-Drillingen und Tomatenpesto-Dip (7)	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Kürbis-Sahnesoße (1a,3,7,9)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	Täglich frischer Beilagensalat				

\* Änderungen vorbehalten\*

## Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Tritcale	2 Krebstiere und Kreberzeugnisse, 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 Konservierungstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar
			- Änderungen vorbehalten -