



Speiseplan



KW03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.01.2025	13.01.2025	14.01.2025	15.01.2025	16.01.2025
Menü 1 klassisch	Hähnchenschnitzel nach Züricher Art, Champignonrahm, Spätzle (1a,3,7)	Pasta Bolognese mit italienischem Käse (Rind,1a,7,9)	Geflügelbratwurst, Kartoffelpüree und Fingermöhrchen (F,7)	"Thai Curry" Kokos, Ingwer, Limette, Gemüse und Basmatireis (9,11)	Köttbullar (Rinderhackbällchen), Preiselbeerrahmsoße und Nudeln (1a,3,7,9)
Menü 2 vegetarisch	Cremige Kürbis-Polenta mit Paprika-Zucchini-Ragoût (7)	gebratene Schupfnudeln mit Apfelmus, Mohn-Zucker (1a,I)	Miednudel 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)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

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

Zusatzstoffe:

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 -