



# Speiseplan



KW05	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026
<b>Menü 1 klassisch</b>	Frikadelle (Geflügel), Kartoffelpüree, Karotten-Kohlrabigemüse (1a,3,7)	Steak von der Hähnchenbrust mit fruchtiger Currysoße und Basmatireis (7)	Geschnetzeltes vom Huhn à la Provence mit Butternudeln(1a,7)	Rinder-Haschee mit Nudeln und Reibekäse (7,9)	Nur Kioskbetrieb wegen Zeugnisausgabe
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	"Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,7)	Gemüse-Köttbullar mit Kräuter-Frischkäsesoße und Bratkartoffeln (3,7)	Griechisches Ofengemüse, Tomatenreis und Tzatziki (7)	Pancakes mit Vanillesoße und Heidelbeerkompott (1a,3,7)	Kein Mittagessen
<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 -