











Speiseplan

für die KW 05/25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Maultaschen mit Tomatensoße 	Vegi Cannelonie 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
27. Jan	13,1,37	13,1		45
Dienstag	Rührei mit Reis und Spinat 	Pan Cake mit Apfelmus 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
28. Jan	1,9,13	1,9,13		13
Mittwoch	Puten- geschnetzeltes mit Kartoffeln 	Vegi Knusper Frikadellen mit Kartoffeln und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
29. Jan	9,2	1,13,37		13
Donnerstag	Pasta Pfanne mit Bandnudeln, Gemüse und Hühnchen 	Kartoffel mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
30. Jan	1,37	1,13,		13
Freitag	Wurstchen mit Nudelsalat 	Karotten - Inwer Suppe 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
31. Jan	1,9,37,13	1,9,37		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,