








# SPEISEPLAN 20.01.2025 - 24.01.2025

| MONTAG   | DIENSTAG   | MITTWOCH   | DONNERSTAG   | FREITAG   |
|--|--|--|--|---|
| <b>Linseneintopf (1,2,6,9,20a,28,29) mit Brötchen (20a,25) und als Dessert Quark (20a,20b,20c,20d,26)</b><br> | <b>Blumenkohl in heller Sauce (26) mit Kartoffelpüree (26) und als Dessert Obst</b><br> | <b>Putensteak (20a) mit fruchtiger Currysauce (1,20a,20c,22,26,28) und Basmatireis, dazu Bohnengemüse und Möhren-Apfelsalat</b><br> | <b>Vollkornnudeln (20a) mit Gemüsesauce (20a,25,26,28) und als Dessert Quarkcreme mit Früchten (1,26)</b><br> | <b>Seelachs natur (23) mit Frischkäsesauce (26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat</b><br>                           |
|  |  | <b>Champignonragout (20a,20d,22,28) mit Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat</b><br>   |  | <b>Pastinaken-Steckrüben-Rösti (20a,20d,22,26) mit Frischkäsesauce (26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat</b><br> |

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
|  vegetarisch |  mit Schweinefleisch |  mit Rindfleisch |  mit Geflügel                         |  mit Fisch, bzw. Meeresfrüchten |
|  vegan       |  mit Lamm            |  mit Wild        |  Fleisch aus artgerechter Tierhaltung |  Halal                          |

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.  
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

- |  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 mit Antioxidationsmittel</li> <li>2 mit Konservierungsstoff</li> <li>3 geschwefelt</li> <li>4 mit Farbstoff</li> <li>5 gewachst</li> <li>6 mit Geschmacksverstärker</li> <li>7 mit Süßungsmittel</li> <li>8 enthält eine Phenylalaninquelle</li> <li>9 mit Phosphat</li> <li>10 geschwärzt</li> <li>11 mit Alkohol</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>20a Gluten aus Weizen*</li> <li>20b Gluten aus Roggen*</li> <li>20c Gluten aus Gerste*</li> <li>20d Gluten aus Hafer*</li> <li>20e Gluten aus Dinkel*</li> <li>20f Gluten aus Kamut*</li> <li>21 Krebstiere*</li> <li>22 Eier*</li> <li>23 Fisch*</li> <li>24 Erdnüsse*</li> <li>25 Soja*</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>26 Milch inkl. Laktose*</li> <li>27a Mandeln*</li> <li>27b Haselnüsse*</li> <li>27c Walnüsse*</li> <li>27d Kaschunüsse*</li> <li>27e Pekannüsse*</li> <li>27g Pistazien*</li> <li>27h Macadamia- oder Queenslandnüsse*</li> <li>28 Sellerie*</li> <li>29 Senf*</li> <li>30 Sesamsamen*</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>31 Schwefeldioxid/Sulfite &gt; 10mg/kg</li> <li>32 Lupine*</li> <li>33 Weichtiere*</li> </ul> |
|--|---|--|--|

\*und Erzeugnisse

