

# Speiseplan

Woche 3/2025	Montag 13.01.2025	Dienstag 14.01.2025	Mittwoch 15.01.2025	Donnerstag 16.01.2025	Freitag 17.01.2025
<b>Menü 1</b>  3,98 €	Gelbe Erbsensuppe h,i, Wiener Würstchen <sup>01,03,07,13</sup> , Mehrkornbrötchen <sup>c1,c2,c3,c4,j</sup> , Birnenkompott	Geflügelfrikadelle <sup>a,b,c1,i,08</sup> , Tomaten-Currysauce <sup>c,c1,05</sup> , Mexico-Gemüse (Mais,Paprika,Karotte,Erbse), Kartoffelpüree <sup>b,08</sup> , Obst	Spiralnudeln <sup>c1</sup> , Rinderbolognese <sup>h</sup> , Reibekäse <sup>b,n,01,02,08</sup> , Orangencreme	Seelachs Grillfilet, Kräuter-Sahnesauce, Karottengemüse <sup>b,08</sup> , Salzkartoffeln, Obst	Puddingsuppe <sup>b</sup> , Rosinenbrötchen <sup>a,b,c,c1</sup> , Rotkrautsalat mit Apfel <sup>n</sup>
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  3,98 €	Broccolicremesuppe <sup>b,c,h,08</sup> , Mehrkornbrötchen <sup>c1,c2,c3,c4,j</sup> , Birnenkompott	Gemüsefrikadelle <sup>a,c,c2,h</sup> , Tomaten-Currysauce <sup>c,c1,05</sup> , Kartoffelpüree <sup>b,08</sup> , Mexico-Gemüse (Mais,Paprika,Karotte,Erbse), Obst	Spiralnudeln <sup>c1</sup> , Gemüsebolognese <sup>h</sup> , Reibekäse <sup>b,n,01,02,08</sup> , Orangencreme	Hausgemachter Hirtenbratling <sup>a,c,c1,h</sup> , Kräuter-Sahnesauce, Eblyweizen <sup>c,c1</sup> , Karottengemüse in Petersilienbutter <sup>b,08</sup> , Obst	Käsespätzle <sup>b,c1,08</sup> , Paprikarahmsauce <sup>b,c1,08</sup> , Rotkrautsalat mit Apfel <sup>n</sup>
<b>Sonderkost</b>					
<b>Obst</b>		Obst Gemüse Korb			

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE