

	30.01-03.02.23	06.02.-10.02.23	13.02.-17.02.23	20.02.24.02.23
Montag	Pasta mit Lachs-Sahnesoße, Salat aijg	Suppe mit Baguette, Eis ijjg	Spaghetti Carabonara, Käsesoße, Salat aijg	Kartoffelsuppe mit Bockwurst, Baguette, Eis ijgf
Dienstag	Kartoffel-Gemüseauflauf, Dessert ijg	Grünkohl mit Pinkel, Kassler, Kochwurst, veg. Art, Kartoffeln, Obst ija	Nasi Goreng veg. Dessert aijg	Nudeln mit Pesto, Salat aijg
Mittwoch	Frikadelle, veg. Frikadelle mit Rosenkohl, Püree, Obst aijgc	Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Dip, Dessert aijg	Fischfilet mit Kartoffeln, Dill-Senfsoße, Salat aijcdg	Hühnerfrikassee, veg. Frikassee mit Butterreis, Obst ijga
Donnerstag	Lauchpfanne mit Soja Geschneltztes, Reis, Dessert ijfa	Serbisches Reisfleisch, veg. Reisfleisch, Obst jia	Pfannkuchen mit Apfelmus acg	Ofenkartoffel mit Quark, Gemüse, Dessert gjj
Freitag	Buffet	Buffet	Buffet	Buffet

Vegetarisches Essen

Essen für Kinder 3,50 €/ für Erwachsene 4,50 €

Anteil der Bio-Lebensmittel mind. 25 %; bei Geflügel 100 %

Bitte beachten Sie: Die Küche behält sich eine kurzfristige Änderung des Speiseplans vor. Diese Änderungen werden nicht veröffentlicht.

Es lässt sich leider aufgrund der Herstellerangaben nicht ausschließen, dass Speisen Spuren von Nüssen, Milchprodukten o.a. Allergenen enthalten können. Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in der Küche kurzfristig nach den genauen Inhaltsstoffen.

Gekennzeichnete Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Sulfite, (3) Phosphat, (4) Schwefeldioxid

Gekennzeichnete Allergene: (a) Getreidesorten: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Hafer, (a4) Gerste, (a5) andere Getreidesorten

(b) Nüsse und Saaten: (b1) Haselnüsse, (b2) Walnüsse, (b3) Cashewnüsse, (b4) Sesamsamen, (b5) Pinienkerne, (b6) Pistazien, (b6) Mandeln

Tierische Produkte: (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milchprodukte (u.a. Milcheiweiß, -zucker, -fett etc.), (h) Fleisch (-nebenerzeugnisse)

(i) Sellerie, (j) Senf, (k) Lupine