

# MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 3	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
<b>Montag</b> 13.01.25	Chicken Nuggets (a,f) mit Currysauce (d,f) und Reis  Pfirsichquark (d)	Gemüse-Knusper-Nuggets (a,d,e,f) mit Currysauce (d,f) und Reis  Pfirsichquark (d)
<b>Dienstag</b> 14.01.25	Königberger Klopse (a,f) mit Kapernsauce (d), Petersilienkartoffeln und Mischgemüse (d)  Vanillepudding (d) mit Schokoladensauce (d)	Gemüse-Kartoffelauflauf mit Bechamelsauce (d,f.1) und Käse überbacken  Vanillepudding (d) mit Schokoladensauce (d)
<b>Mittwoch</b> 15.01.25	Linseneintopf (e,g) mit Bockwurst (3,4,7,11,15) und Weizenbrötchen  Pflaumenjoghurt (d)	Vegetarischer Gemüseeintopf (e,g) mit Weizenbrötchen  Pflaumenjoghurt (d)
<b>Donnerstag</b> 16.01.25	Schweinebraten mit Bratensauce (e,f,g) und Kartoffelpüree (d)  Rote Grütze mit Vanillesauce (d)	Gemüsefrikadelle (a,e,f) mit Rahmsauce (d,f) und Kartoffelpüree (d)  Rote Grütze mit Vanillesauce (d)

**Zu allen Menüs steht Ihnen eine Salatauswahl zur Verfügung!**

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) gewachst, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

**Allergene:** a) Eier, b) Sesam, c) Soja, d) Milch, e) Sellerie, f) glutenhaltiges Getreide, g) Senf, h) Fisch, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulphit, n) Lupine