

MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 6	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 03.02.25	Kibbelinge „Fisch-Nuggets“ mit Kräutersauce (d,f) und Kartoffelpüree (d) Pfirsich-Maracuja-joghurt (d)	Gemüse-Knusper-Nuggets (a,d,e,f) mit Kräutersauce (d,f) und Kartoffelpüree Pfirsich-Maracuja-joghurt (d)
Dienstag 04.02.25	Grünkohleintopf (e,g) mit Mettwurst (3,4,7,11,15) und Weizenbrötchen Vanillepudding (d) mit Schokoladensauce (d)	Vegetarischer Gemüseintopf (e,g) mit Weizenbrötchen Vanillepudding (d) mit Schokoladensauce (d)
Mittwoch 05.02.25	Schweinefrikadelle (a,f) mit Senf-Bratensauce (e,f) und Kartoffelgratin (d,f) Pistazienpudding (d)	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamelsauce und Käse überbacken (d) Pistazienpudding (d)
Donnerstag 06.02.25	Hähnchengeschnetzeltes (d,f) mit Champignons und Zwiebeln, Brokkoli (d) und Spätzle (a,f) Heidelbeerquark (d)	Vegetarisches Gemüse-Ragout (d,f) mit Spätzle (a,f) Heidelbeerquark (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