

# Speisenplan

Speiseplan vom **13.01.2025**

bis

**19.01.2025**

Plan 4 Winter F\_03.08.00

KW 49



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	13.01.2025	14.01.2025	15.01.2025	16.01.2025	17.01.2025	18.01.2025	19.01.2025
<b>Suppe</b>	Kräuterrahmsuppe	Zwiebelsuppe	Jägersuppe	Tomatensuppe	Selleriesuppe		Käsesuppe
Allergene	4,a,a1,b,d,g,i	a,a1,a3,i	g	a,a1,g,i			g,i
<b>Menü 1</b>	Mini-Geflügelfrikadelle Tomatensoße Bandnudeln, Blattsalat mit Dressing	Hähnchen- geschnetzeltes Süß-Sauer, Basmatireis, Eisbergsalat	Gemischte Frikadelle mit BIO-Nudeln und Rahmlauch	Kesselfleisch in Meerrettichsoße mit Boullionkartoffeln und Rote Bete Salat	Panierter Seelachs mit Kartoffelsalat und Zitrone	Erbseintopf mit Wurst	Putengulasch mit Salzkartoffeln und Schwarzwurzeln
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	c,j	2,3,5,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,c,g,i,j	a,a1,c,d,g,j	2,3	2,3,5,a,a1,g,l
<b>Menü 2</b>	Kartoffel-Lauch- Gratin dazu Blattsalat	BIO-Spaghetti mit Tomaten- Kräutersoße dazu Karotten und Reibekäse	Schwäbische Linsen mit Spätzle	Dampfnudeln Vanillesauce Zimt-Zucker	Semmelknödel mit Kräuter-Pilzragout	Nudelauflauf mit Karotten und Brokkoli dazu Salat	Vegi Wurst mit Kartoffelbrei und Schwarzwurzeln
Allergene	1,a,a1,c,g,j	1,2,4,a,a1,c,g,j	2,3,a,a1,c,g,i,l	1,a,a1,c,g	a,a1,a3,f,g	i	c,g
<b>Menü 3</b> Gluten / Lactosefrei	Hähnchenbrust an Tomatensoße und glutenfreie Pasta	Hähnchen - Gemüsepfanne mit Reis	Schwäbische Linsen mit Saitenwurst	Kesselfleisch mit veganer Kräutersoße und Kartoffeln	Seelachs natur mit Karoffelsalat und Zitrone	Erbseintopf mit veganer Wurst	Hähnchenspieß an veganer Bratensoße mit Stampfkartoffeln und Schwarzwurzeln
Allergene							
<b>Dessert</b>	Kaffee-Pudding	Aprikosen Joghurt	Quark mit Beeren	Obst	Granatapfel Creme	Beerenjoghurt	Grießdessert
Allergene	3,g	3,g	g			a,a1,g	a,a1,c,f,g

Allergene und Zusatzstoffe 1=mit Farbstoff/en, 14=enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 8=mit Phosphat/en, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a3=Gerste, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene