

Speiseplan KW 4

Tag	Menü 1	Menü 2 (Extrabestellung)
Montag 19.01.2026	Panierte-Mini-Hähnchenschnitzel (10.1) mit Spinatspätzle (10.1/12) und Bratensoße, Karottensalat, Apfel- Vinaigrette (19), Birnenjoghurt (17)	Kichererbseneintopf (19/23) mit Karotten und Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrötchen (10.1), Karottensalat, Apfel- Vinaigrette (19), Birnenjoghurt (17)
Dienstag 20.01.2026	Kartoffelrösti (10.1) mit Pilzrahmsoße (17/23), Blattsalat, Himbeerdressing (2/19), Obstsalat	
Mittwoch 21.01.2026	Grießbrei (10.1/17) mit gelben Früchten und Zimtrumble (10.1) dazu Gemüsesuppe mit Eierstich (12/19/23)	
Donnerstag 22.01.2026	Putengeschnetzeltes in Currysahnesoße (17) mit Reis, Saisonsalat, Apfelvinaigrette (19), Panna Cotta (17) mit Heidelbeeren	Falafelbällchen (10.1) mit Hummus(16) und Bulgur(10.1), Saisonsalat, Apfelvinaigrette (19), Panna Cotta (17) mit Heidelbeeren
Freitag 23.01.2026	Vegetarisches Schnitzel(10.1/12/17) mit Kartoffel-Gemüsepfanne(23) und Paprika-Dip(12), Rohkostsalat, Vinaigrette (19), Halbe Aprikose in Vanillesosse (17)	

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe Deklaration Allergene: 10 Gluten(10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer) 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pekannüsse, 18.6 Peanüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse) 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Selleri, Obstsalat