











# Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Datum</b>	<b>20.01.2025</b>	<b>21.01.2025</b>	<b>22.01.2025</b>	<b>23.01.2025</b>	<b>24.01.2025</b>	<b>25.01.2025</b>	<b>26.01.2025</b>
<b>Fleischgericht/</b>	Knusper Tofu asiatisch(A,A1) 	Hähnchenbrust in Sahnesoße mit frischen Champignons(G) (Hähnchenbrust)	Linsencurry mit Mango und Kokos, Reis 	Hähnchencurry in Curryrahm mit Früchten(G)	Backfisch mit Remoulade(D,G) (MSC, Alaska-Seelachs) 	Ein schönes heimfahrtwochenende	
<b>Vegetarisch</b>	hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Aprikosenmus(C)Salat/Rohkost	Kartoffel-Lauchgratin(G) Salat/Rohkost 	Süßkartoffelpommes	Canneloni Spinat mit Tomatensoße(A,A1) 	gefüllte Apfelpfannkuchen(A,A1)		
 <b>logisch</b>	Nudeln mit Tomatensugo(A,A1)	Bio Brokkoli	Bio-Griesbrei(A,A1,G) Zucker und Zimt	Bio Knuspervollkornrösti(A, A1)	Bio- Maultaschen(A,A1)		
<b>Beilagen</b>	Kartoffelkroketten (A,A1) gelbe Karotten 	Kräuterreis (Parboiled) Bohnengemüse	Spirellis (A,A1) Brokkoli 	Basmatireis Blumenkohl	gebratene Risolee (kleine runde Kartoffeln) Blattspinat 		
<b>Nachtisch</b>	Puddingvariation(G)	Fruchtjoghurt(G)	Götterspeise Himbeere	Griesbrei mit Zucker und Zimt(A,A1)	frischer Obstsalat 		

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie an der Ausgabe oder fragen Sie das Personal.

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit.

grün ist 100% Bio

