



Speiseplan KW 4  
22.01.24 - 26.01.24

## Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
22.01.2024 Montag	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße (BIO-Rindfleisch*) G,Se,Sf mit Reis <sub>Se</sub> Joghurt (BIO-Joghurt*) <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub>	Blumenkohlcremesuppe (BIO-Blumenkohl*) (püriert) <sub>G,M,Se</sub> mit Bauernbrot <sub>G</sub> Joghurt (BIO-Joghurt*) <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub>	Salatbuffet
23.01.2024 Dienstag	Pasta <sub>G,M</sub> mit Spinat-Frischkäsesoße (BIO-Spinat*) <sub>G,M</sub> BIO-Obst*	Vegetarisches Börek <sub>E,G,M</sub> mit Bulgur (BIO-Bulgur*) <sub>G,Se</sub> und Tzatziki <sub>M</sub> BIO-Obst*	Salatbuffet
24.01.2024 Mittwoch	Fischstäbchen <sub>E,G,F</sub> mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße <sub>E,G,M,Sf</sub> Apfelmus <sub>2</sub>	Quinoa-Karotten-Puffer (BIO-Quinoa*) <sub>E,G</sub> mit Ebly <sub>G</sub> und Tomatensoße <sub>Se</sub> Apfelmus <sub>2</sub>	Salatbuffet
25.01.2024 Donnerstag	Erbsen-Pancake (BIO-Erbsen*) <sub>E,G,M,Hf</sub> mit Kartoffelpüree (BIO-Milch*) <sub>M</sub> Schokopudding <sub>M</sub>	Vegetarische Lasagne <sub>E,G,M,Se,Sj,Hf</sub> Schokopudding <sub>M</sub>	Salatbuffet
26.01.2024 Freitag	Kartoffelcremesuppe (püriert) <sub>M,Se</sub> mit Weizen-Vollkornbrötchen <sub>G</sub> Frisches Obst	Germknödel mit Fruchtfüllung (Kirsche oder Pflaume) <sub>E,G,M</sub> , dazu Vanillesoße <sub>M,4</sub> Frisches Obst	Salatbuffet

**\*BIO-Einsatz kontrolliert durch: DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse

(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)