

Telefon: 0 54 01 / 1 68 72 00

Kd.-Nr.:

Name:

5 / 2026
26.01.2026 - 01.02.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Alternativ Menü	Spinat-Rahmsauce (g) Vollkorn-Penne (a,a1) Knabber-Karottensticks	Spinat-Rahmsauce (g) Vollkorn-Penne (a,a1) Knabber-Karottensticks	Spinat-Rahmsauce (g) Vollkorn-Penne (a,a1) Knabber-Karottensticks	Spinat-Rahmsauce (g) Vollkorn-Penne (a,a1) Knabber-Karottensticks	Spinat-Rahmsauce (g) Vollkorn-Penne (a,a1) Knabber-Karottensticks
Vollkost Menü	Bauerntopf mit gemischten Gartengemüse und Rinderhack (i)	Geflügel-Cevapcici (a,a1,c,G) frisches Kartoffelpüree (g)	Seelachsfilet (MSC) gebacken (a,a1,j) Salzkartoffeln heller Rahmsauce (a,a1,g,3)	Zartes Rindergulasch mit Zwiebeln Vollkorn-Penne (a,a1)	Hähnchenbruststreifen in fruchtige Florida-Currysauce (a,a1,g) weißer Reis
Beilage 1	Weizenbrötchen (a,a1)	Apfelrotkohl (11)	Steckrüben in Rahm (g)	Babymöhrengemüse	Knabber-Gurkentaler
Beilage 2	Vollkorn-Bauernbrotscheibe (a,a2)	frische Tomatenecken	Knabber-Kohlrabisticks	Knabber-Karottensticks	Gurkenscheibchen in Schnittlauch-Joghurtdressing
Vegetarisches Menü	Bauerntopf mit Kartoffeln und frischem Gartengemüse (i)	Vege. Bratwurst (a,a1,c) frisches Kartoffelpüree (g)	Eierpfannekuchen (a,a1,g)	Mildes Paprikagulasch (a,a1) Vollkorn-Penne (a,a1)	Kartoffelgratin mit jungen Gouda überbacken (g)
Beilage 3	Weizenbrötchen (a,a1)	Apfelrotkohl (11)	Apfelmus	Babymöhrengemüse	Knabber-Gurkentaler
Beilage 4	Vollkorn-Bauernbrotscheibe (a,a2)	frische Tomatenecken		Knabber-Karottensticks	Gurkenscheibchen in Schnittlauch-Joghurtdressing
Dessert	Quark (g)	Pfirsichkompott, Joghurt (g)	Mango-Apfelkompott	Butterkeks-Milchpudding (a)	Bananenjoghurt (g)
Obst	Obst-Stück	Obst-Stück	Obst-Stück	Obst-Stück	Obst-Stück

V = Vegetarisch, S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel

Änderung vorbehalten!

Inhalts.-Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxydationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=Phosphat, 8=Milcheiweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Süßungsmittel, 12=gewachst

Allergene kennzeichnung: a=Gluten - a1=Weizen - a2=Roggen - a3=Gerste - a4=Hafer, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte - h1=Mandeln - h2=Haselnüsse - h3=Walnüsse - h4=Kaschunüsse - h5=Pecannüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupine, n=Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der oben aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!