

Speiseplan

Woche vom 20.01.2025 bis 26.01.2025, KW 4

	Montag, 20.01.25	Dienstag, 21.01.25	Mittwoch, 22.01.25	Donnerstag, 23.01.25	Freitag, 24.01.25	Samstag, 25.01.25	Sonntag, 26.01.25
Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße und Nudeln A, A1, C, G	Hefeklöße mit Heidelbeeren A, A1, C, G	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei C, G	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen I, J, 2, 3, 4, 8, 27	Backfisch mit Kartoffelbrei & Kräuter-Rahmsoße A1, C, D, G	Ungarische Gulaschsuppe J, 1, 9	Hackbraten, Bratensauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A, A1, C, G, I, J
Menü 1 püriert	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße und Nudeln A, A1, C, G	Hefeklöße mit Heidelbeeren A, A1, C, G	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei C, G	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen I, J, 2, 3, 4, 8, 27	Backfisch mit Kartoffelbrei & Kräuter-Rahmsoße A1, C, D, G	Ungarische Gulaschsuppe J, 1, 9	Hackbraten, Bratensauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A, A1, C, G, I, J
Menü 2	Spätzle-Gemüsepfanne mit Käsesoße A1, C, G	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese A, A1, A2, C, I, 10	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons nach Züricher Art und Reis A, A1, C, G, I	Vegetarisches Schnitzel, veg. Bratensoße, Mischgemüse, Salzkartoffeln A, A1, C, G, I	Vegetarischer Linseneintopf I, J, 5	Blumenkohl-Käse-Medaillons, vegetarische "Bratensauce", Salzkartoffeln A, A1, G, I	
Menü 2 püriert	Spätzle-Gemüsepfanne mit Käsesoße A1, C, G	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese A, A1, A2, C, I, 10	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons nach Züricher Art und Reis A, A1, C, G, I	Vegetarisches Schnitzel, veg. Bratensoße, Mischgemüse, Salzkartoffeln A, A1, C, G, I	Vegetarischer Linseneintopf I, J, 5	Blumenkohl-Käse-Medaillons, vegetarische "Bratensauce", Salzkartoffeln A, A1, G, I	
Menü 3	Graupeneintopf mit Kassler A, A3, I, 7	Nudeln Carbonara A, A1, C, G, 3, 8, 17	Krautstippe mit Hack, Salzkartoffeln	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln A, A1, C, G	Sülze mit Bratkartoffel & Remouladensoße C, G, I, J, 1, 3, 9		
Menü 3 püriert	Graupeneintopf mit Kassler A, A3, I, 7	Nudeln Carbonara A, A1, C, G, 3, 8, 17	Krautstippe mit Hack, Salzkartoffeln	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln A, A1, C, G	Sülze mit Bratkartoffel & Remouladensoße C, G, I, J, 1, 3, 9		
Dessert	Obst	Pfirsichquark G, 9, 10	Obst	Schokopudding G	Rohkost	Mandarinenkompott 3, 9	Götterspeise mit Vanillesauce G, 1

Änderungen und Irrtümer vorbehalten
Zusatzstoffe und Allergene:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 Pökelsalz, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Zucker, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 17 mit Nitritpökelsalz, 18 mit Nitrat, 19 Nitritpökelsalz und Nitrat, 27 unter Schutzatmosphäre verpackt, 36 aus Fischstücken zusammengefügt
Allergenkennzeichnung: enthält alle Nussorten*, Kiwi (auf das Kreuzallergen)*, A Gluten*, A1 Weizen*, A2 Roggen*, A3 Gerste*, A4 Hafer*, A5 Dinkel*, A6 Kamut*, B Krebstiere*, C Eiweiss*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Soja*, G Laktose/Milch*, H Schalenfrüchte*, H1 Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H7 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamsamen*, Kohlrabi Kohlrabi*, L Sulfite*, M Lupine*, N Weichtiere*, Pap Paprika*, Tom Tomate* (* und Erzeugnisse daraus)