

KALENDERWOCHE 4

SPEISEPLAN




Montag 20.01.2025	Dienstag 21.01.2025	Mittwoch 22.01.2025	Donnerstag 23.01.2025	Freitag 24.01.2025
Hauptgericht Hähnchen Cordon bleu ① ③ ⑦ Erbsen in Sud abgezogen ⑮ Kartoffelbrei R ⑦	Hauptgericht  Penne Nudeln ①  Tomatensoße	Hauptgericht Pizza Margherita mit ① ⑦ Champignonscheiben	Hauptgericht Kohlrabicremesuppe ⑦ Grießklößchen ① ③  Schnittbrötchen ①	Hauptgericht Fischrikadelle ① ③ ④ * ⑩ Rahmspinat ⑦ Kartoffeln
Frischkost	Frischkost Endiviensalat Balsamicodressing	Frischkost 6 Stück Oliven	Frischkost Paprikasticks	Frischkost
Dessert Clementine	Dessert Trauben	Dessert  Apfelmus	Dessert  Dinkelgrießbrei ① ⑦	Dessert  Joghurt Natur ⑦

Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühnereiweiß ④ Fische ⑤ Erdnüsse
 ⑥ Soja ⑦ Milch ⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid
 ⑬ Lupinen ⑭ Weichtiere ⑮ Hülsenfrucht  = Karotte * = MSC Fisch

a = Farbstoff / b = Konservierungsstoff / c = Antioxidationsmittel / d = Geschmacksverstärker

e = Geschwefelt / f = Geschwärzt / g = Phosphat h = Milcheiweiß / i = Koffeinhaltig

j = Chininhaltig / k = Süßungsmittel / l = Gewachst

Die mit dem Siegel gekennzeichneten
 Zutaten und Produkte, verwenden
 wir aus kontrolliert, biologischem
 Anbau



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B

