

# KALENDERWOCHE 6

# SPEISEPLAN



<b>Montag</b> 03.02.2025	<b>Dienstag</b> 04.02.2025	<b>Mittwoch</b> 05.02.2025	<b>Donnerstag</b> 06.02.2025	<b>Freitag</b> 07.02.2025
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

<b>Hauptgericht</b> Kalbsrahmgulasch mit Möhrenwürfelchen ⑦  Semmelknödel ① ③	<b>Hauptgericht</b> Kartoffelcremesuppe mit Gemüse- und Kartoffelwürfel ⑦ ⑨  Baguettebrötchen ①	<b>Hauptgericht</b> Canneloni Ricotta/Spinat mit Tomatensoße und Käse überschmolzen ① ③ ⑦	<b>Hauptgericht</b> Chil <b>SIN</b> Carne (Tomatenpassata, Rote Linsen, Paprika, Karotten, Mais, rote Bohnen, Zucchini rote Zwiebeln) Reis	<b>Hauptgericht</b> Gebratenes Fischfilet ① ④* Senfsoße ① ⑦ ⑩ Broccoli Kartoffeln <b>R</b>
--	---	---	--	--

<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Cocktail Tomaten Gelbe Paprikasticks	<b>Frischkost</b> Gurkensticks	<b>Frischkost</b>
-------------------	-------------------	--	-----------------------------------	-------------------

<b>Dessert</b> Birne	<b>Dessert</b> Milchreis ⑦	<b>Dessert</b> Clementine	<b>Dessert</b> Fruchtjoghurt ⑦	<b>Dessert</b> Apfel
-------------------------	----------------------------------	------------------------------	--------------------------------------	-------------------------

## Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenthaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühnerweiß 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

