

**STAND: 05.01.2024**

Für eventuell notwendig werdende kurzfristige Änderungen des Menüplanes oder der verwendeten Lebensmittel bitten wir im Voraus um Verständnis. Aus organisatorischen Gründen kann dies leider nicht ausgeschlossen werden. Änderungen werden so früh wie möglich auf der Homepage ausgewiesen oder der Einrichtung per Mail bekannt gegeben.

Weiterhin möchten wir darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren aller kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein können. (Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid, Sesam)

01. KW – vom 02.01. bis 05.01.

Di	Spirelli, Tomatensoße, Käse Birnsaft	Glut Weizen Sell Lakt
Mi	Reis, Fischragout in Senfsoße Knabbergemüse Vegi: Gemüse-Kokos-Curry	Fisch, Senf, Lakt, evtl. Sell
Do	Stampfkartoffeln, Buttermöhren Zucchini-Puffer Joghurt Mango-Vanille	Lakt Lakt Ei Lakt
Fr	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst, 48% Hähnchenfleisch*, Hähnchenfett*, Wasser, jodiertes Natriumpökelsalz (Salz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin*, Gewürze*, Gewürzextrakte*, Stabilisator: Trinatriumcitrat, Meersalz, Dextrose*, Schafsaftling, Buchenholzrauch. Mischbrot Apfel Vegi: mit Seitan-Bockwurst	Lakt, Sell, Senf Nitritpökelsalz Trinatriumcitrat Glut Weizen, Roggen Glut

02. KW – vom 08.01. bis 12.01.

Mo	Volanti, Spinatpesto, Parmesan Mandarine	Glut Weizen Lakt Lakt
Di	Reis, Putengeschnetzeltes mit Ananas Feine Rotkohlrohkost Vegi: Broccoli-Tofu-Rahmragout	Lakt, Senf, Sell Soja, Lakt
Mi	Kartoffeln, Blumenkohl in Sahnesoße, Grünkern-Hafer-Taler GRÜNKERN*, HAFERvollkornflocken*, SESAM*, Steinsalz, HAFERkleie*, Lauch*, Reismehl*, Pastinaken*, Zwiebeln*, Olivenöl*, Karotten*, Curcuma*	Lakt Glut, Sesam
Do	Kakaomilch Stampfkartoffeln, Möhre-Kraut Gulasch mit Lupinenschnitzel Apfelkompott	Lakt Lakt Sell, Soja, Lupine
Fr	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Roggenvollkornbrot Vollkorn-Knusper-Brezel WEIZENVOLLKORNMEHL** (88%), Palmfett*, Salz (3%), Meersalz (1,8%), GERSTENMALZEXTRAKT**, Hefe*, Brezellaug (Natriumhydroxid) Vegi: Möhreneintopf mit Kamut	Sell Glut Glut Glut, Lakt

03. KW – vom 15.01. bis 19.01.

Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Broccoli (püriert) Erdbeeryoghurt	Glut Weizen Lakt, Sell Lakt
Di	Basmatireis, Erbspüree, Falafelbällchen	Kichererbsen, Gluten



Mi	Knabbergemüse Stampfkartoffeln, Backfisch, Tomatensoße Gurkensalat	Lakt Fisch, Glut Weizen, Senf Sell, Lakt
Do	Vegi: Gemüsestick Gärtnerin Gabelspaghetti mit Wurstgulasch Reibekäse Weißkohlröstkost	Glut, Sell Glut Weizen Senf, Sell, Ascorbinsäure, Natriumnitrit, Natriumcitrat
Fr	Vegi: Gemüse-Gulasch Kürbis-Kartoffel-Cremesuppe, Kürbiskernbrot Mandarine	Sell Sell, Lakt Glut
04. KW – vom 22.01. bis 26.01.		
Mo	Penne, Tomatensoße, Käse Apfelsaft aus dem Kohrener Land	Sell, Lakt Lakt
Di	Parboiled Reis, Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße Erbsen, Möhre-Apfel-Salat Vegi: Reis, Kichererbsendhal mit Tofuwürfeln	Lakt, Senf Soja
Mi	Kartoffeln, Mischgemüse, Sternchen Vollkornreis*, Hokkaido-Kürbis* (19%), Karotten* (19%), Tofu* (17%) (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Nigari), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, HAFERFLOCKEN*, Buchweizenmehl*, Salz, Gewürze*, Sonnenblumenöl* Joghurt Pfirsich-Maraçuja	Lakt Glut, Soja
Do	Couscous mediterrane Gemüsepfanne mit Feta Schokopudding	Glut Lakt Lakt
Fr	Kartoffel-Rindfleisch-Tomaten-Suppe, Baguette Obst Vegi: Kartoffel-Tomaten-Suppe mit Sojaschnetzel	Sell, Lakt Glut Soja, Sell, Lakt
05. KW – 29.01. bis 31.01.		
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Chicoreesalat mit Mandarine	Glut Weizen Sell Lakt Lakt
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Dal, Pfannengemüse Hirse-Märchenbrei mit Kirschen	Lakt
Mi	Kartoffelpüree, Sauerkraut, Nürnberger Bratwürstchen	LAKT
Zutaten: 90% Schweinefleisch*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze* (Ingwer*, Majoran*, Nelke*, Koriander*, Kümmel*, Petersilie*, Pfeffer*), Dextrose*, Schafsauring.		
	Gurkensticks Vegi: Seitan-Bratwürstchen	GLUT