**STAND: 02.12.2024**

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 03.01.

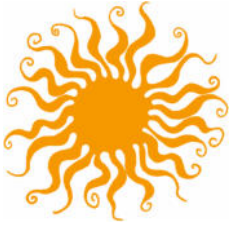
Do	Stampfkartoffeln, Buttermöhren Gemüsefrikadelle Joghurtdessert	Lakt Lakt Ei Lakt
Fr	Erbsencremesuppe, Mischbrot Obst	Lakt Glut

02. KW – vom 06.01. bis 10.01.

Mo	Volanti, Spinatpesto, Parmesan Mandarine	Glut Weizen Lakt Lakt
Di	Reis, Putengeschnetzeltes mit Ananas 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	Kartoffelpüree, Möhre-Kraut Gulasch mit Lupinenschnitzel Apfelkompott	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 Wildreis	Sell Glut Glut Glut, Lakt

03. KW – vom 13.01. bis 17.01.

Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Broccoli (püriert) Erdbeeryoghurt	Glut Weizen Lakt, Sell Lakt
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Dal, Pfannengemüse Hirse-Märchenbrei mit Kirschen	Lakt
Mi	Kartoffelpüree, Bäckfisch, Tomatensoße Gurkensalat Vegi: Gemüsestick Gärtnerin	Lakt Fisch, Glut Weizen, Senf Sell Glut, Sell
Do	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch Reibekäse Weißkohlrohkost	Glut Weizen Senf, Sell, Ascorbinsäure, Natriumnitrit, Natriumcitrat



Fr	Vegi: Gemüse-Gulasch Kürbis-Kartoffel-Cremesuppe, Mischbrot Mandarine	Sell Sell, Lakt Glut
04. KW – vom 20.01. bis 24.01.		
Mo	Penne, Vegi-Bolognese mit Sonnenblumenhack Käse Apfelsaft aus dem Kohrener Land	Sell Lakt
Di	Parboiled Reis, Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße Erbsen, Möhre-Apfel-Salat Vegi: Reis, Kichererbsendhal mit Joghurdip	Lakt, Senf Lakt
Mi	Kartoffeln, Mischgemüse, Sternchen Vollkornreis*, Hokkaido-Kürbis* (19%), Karotten* (19%), Tofu* (17%) (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Nigari), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, HAFERFLOCKEN*, Buchweizenmehl*, Salz, Gewürze*, Sonnenblumenöl*	Lakt Lakt Glut, Soja
Do	Couscous mediterrane Gemüsepfanne mit Feta Schokopudding	Lakt Lakt Lakt
Fr	Kartoffel-Rindfleisch-Tomaten-Suppe, Baguette Obst Vegi: Kartoffel-Tomaten-Suppe mit Sojaschnetzel	Sell, Lakt Glut Soja, Sell, Lakt
05. KW – 27.01. bis 31.01.		
Di	Spirelli, Tomatensoße, Käse Chicoréesalat mit Mandarine	Glut Weizen Sell Lakt Lakt
Di	Basmatireis, Erbspüree, Falafelbällchen Knabbergemüse	Kichererbsen, Gluten
Mi	Kartoffelpüree, Sauerkraut, Nürnberger Bratwürstchen Zutaten: 90% Schweinefleisch*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze* (Ingwer*, Majoran*, Nelke*, Koriander*, Kümmel*, Petersilie*, Pfeffer*), Dextrose*, Schafsaaitling. Gurkensticks	LAKT
Mo	Vegi: Seitan-Bratwürstchen Eierkuchen mit Apfelmus und Zimtzucker Broccolicremesüppchen	GLUT GLUT, EI, LAKT LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst, 48% Hähnchenfleisch*, Hähnchenfett*, Wasser, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin*, Gewürze*, Gewürzextrakte*, Stabilisator: Trinatriumcitrat, Meersalz, Dextrose*, Schafsaaitling, Buchenholzrauch. Mischbrot Apfel Vegi: Kartoffelsuppe mit gebackenen Möhren und Dinkel	Lakt, Sell, Senf Nitritpökelsalz Trinatriumcitrat Glut Weizen, Roggen Lakt