

Speiseplan KW 03



12.01. bis 16.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen-Schnitzel paniert (gw,gg) mit Wedges (gw) und Tomatenketchup (-)	Tomatencremesuppe (m,i) # # # Grießbrei (Weizengrieß, m) mit Zimt u. Zucker (gw,m)	Knöpfle (gw, e) mit Pilzrahmsauce (gw, e)	Cevapcici (Geflügel) (gw,m, e,sn) und Tomatenreis mit Erbsen (-)	gebackene Fisch- stäbchen, (gw,f,MSCLachsfilet) Kartoffeln (-) und Remoulade (m)
Menü 2	---	Gemüsebratling (m, i, gd (Grünkern) e) mit Kartoffel (-) und Schnittlauchquark (m) # # # Milchreis (m)	Salzkartoffel mit Spinat (m) und hartgekochtes Ei	Käsespätzle (gw, E, m) mit Röstzwiebeln	---
Menü 3	---	Täglich wechselnde Salatteller nach Art des Hauses			---
Nachtisch	Obst	---	Obst	Früchtejoghurt (m)	Obst

Allergene:

g = Gluten
 gh = Hafer
 sn = Senf
 i = Sellerie
 gw = Weizen
 gr = Roggen
 sj = Soja
 e = Ei
 gg = Gerste
 m = Milch
 sm = Sesam
 gd = Dinkel
 f = Fisch
 gk = Grünkern

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam,
enthält Phenylalaninquelle, Acesulfam
7. mit Phosphat
8. Geschwefelt
9. Chininhaltig
10. Coffeinhaltig
11. mit Geschmacksverstärker
12. Geschwärzt
13. Gewachst
14. gentechnisch verändert

Wir werden beliefert durch:

**Anderer Caterer,
abweichender Geschmack, neue
Herausforderungen!**

**Wir haben seit 01.08.2025
einen neuen Essenslieferanten!**

