

MONATSSPEISEPLAN

Januar 2025

TAG	Essen 1 6,50 €	Essen 2 5,50 €	Snack 4,00-5,00 €
Mo. 20.	Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse(c,i,1)	Hefeklöße mit Früchten (a,g,2)	Wrap mit Salat und Frischkäse (a,1)
Di. 21.	Schmorkohl mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (a,c,1,9,10,13)	Gemüseintopf optional mit Wiener (a,i,1,2)	Sandwich mit Avocado und Tomate (a,h,1)
Mi. 22.	Backfisch mit Dillsoße und Salzkartoffeln (a,c,d,g)	Kartoffel-Lauchsuppe (a,i)	Gemischter Salat mit Thunfisch (d,j,1)
Do. 23.	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,l,1,2)	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage (a,2,9,13)	Blätterteigschnecken mit Feta und Tomate (a,g,1)
Fr. 24.	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln (a,g,i,1)	Champignoncremesuppe mit Brot (a,g)	Chickennuggets mit Dip (a,c,g,9)
Mo. 27.	Wurstgulasch mit Nudeln (a,1,2,3,13)	Nudeln mit Kräutersoße (a,c,g,1,9)	Nudelsalat mit Paprika und Hähnchen (c,g,1,2)
Di. 28.	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (a,c,i)	Erbseintopf mit Wiener (i,j,1,9,13)	Blätterteigtaschen mit Zwiebeln und Schinken (a,g,1)
Mi. 29.	Hähnchengyros mit Tzatziki und Reis (a,g,l,1,3,10)	Brühereis mit Gemüse (i,1,9)	Fitnesssandwich (a)
Do. 30.	Bauerntopf mit Hackfleisch, Paprika und Kartoffelwürfel (a,i,9)	Kräuterquark mit Salzkartoffeln (a,g,2,9)	Falafel mit Humus (a,h,k,12)
Fr. 31.	Gebratener Fisch mit Gemüse, Kräutersoße und Salzkartoffeln (a,c,d,g,i,2)	Kohlrabieintopf (a,i,1,2,9)	Ciabatta mit grünem Pesto, Tomate und Mozzarella (a,e,j,1)

Zusatzstoffe laut ZZUIV und LMIVL

a= Gluten / a1= Weizen / a2= Roggen / a3= Gerste / a4= Hafer / a5= Dinkel / a6= Kamut od. Hybridstämme / b= Krebstiere / c= Ei / d= Fisch / e= Erdnüsse / f= Soja / g= Milch (einschl. Laktose) / h= Schalenfrüchte / h1= Mandel / h2= Haselnuss / h3= Walnuss / h4= Cashew / h5= Pecannuss / h6= Paranuss / h7= Pistazie / h8= Macamianuss / i= Sellerie / j= Senf / k= Sesamsamen / l= Schwefeldioxid und Sulfite / m= Lupine / n= Weichtiere /

1) mit Konservierungsstoff / 2) mit Antioxidationsmittel / 3) mit Süßungsmittel Saccharin / 4) mit Süßungsmittel Cyclamat / 5) mit Süßungsmittel Aspartam / 6) mit Süßungsmittel Acesulfam / 7) mit Chinin / 8) mit Koffein / 9) mit Geschmacksverstärker / 10) mit Farbstoff / 11) mit Stabilisator / 12) mit Säuerungsmittel / 13) mit Phosphat / 14) unter Schutzatmosphäre verpackt

Änderungen vorbehalten.

Frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr wünscht unser Team.

MONATSSPEISEPLAN

Februar 2025

TAG	Essen 1 6,50 €	Essen 2 5,50 €	Snack 5,00 €
Mo. 03.	Bratkartoffeln mit Brathering (a,d,1,9)	Nudeln mit Käsesoße (a,g,1,9)	
Di. 04.	Hähnchenbrust mit Brokkoli und Salzkartoffeln (a,1,2,9)	Grüne Bohneneintopf (a,13)	
Mi. 05.	Rührei mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat (c,g,2,3,9)	Hefeklöße mit Blaubeeren (a,g,2)	
Do. 06.	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (a,i,j,1,2,3,9)	Überbackene Kartoffeln mit Käse und Bohnen (g)	
Fr. 07.	Fischstäbchen mit Kräutersoße, Gemüse und Reis (a,c,d,2)	Weißkohleintopf mit Brot(1,l)	
Mo. 10.	Jägerpfanne mit Reis (a,g,i,l,2,10)	Möhren-Kohlrabieintopf (1,11)	Grüner gemischter Salat mit Käse (g,h,j,1)
Di. 11.	Hähnchengeschnetzeltes mit Nudeln (a,g,1,2,9)	Gemüsenudeln mit Tomatensoße (a,g,1,9)	2 Camembert mit Dip und Toast (a,c,g, 1)
Mi. 12.	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,l,1,2)	Kräuterquark mit Salzkartoffel (a,g,2,9)	Sandwich mit Hähnchen (a,c,g,1,2)
Do. 13.	Schmorkohl mit Salzkartoffeln (g,1)	Brühnudeln (a,c,i)	Kartoffelecken mit Sour Creme (g,1)
Fr. 14.	gebratener Fisch, Möhengemüse und Salzkartoffeln (a,d,g,h)	Grieß mit Zimt-Zucker (a,g,1,3)	Kartoffelsalat mit Wiener (a,g,1,2,13)
Mo. 17.	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln (a,c,i,1,2,13)	Erbsensuppe mit Brot (h,i,1,9)	Fitnesssandwich (a)
Di. 18.	Süß-Saure Eier mit Stampfkartoffeln und Weißkrautsalat (a,c,g,1,2,3,9,13)	Tomatensuppe mit Reis (g,i,1,3,9)	Amerikanischer Salat mit Hähnchenbrust, Ananas, Ei und Mais (c,g,1,3)
Mi. 19.	Bauerntopf mit Hackfleisch, Paprika und Kartoffelwürfel (a,i,9)	American Pancakes mit Apfelmus (c,g,1,9)	Chickennuggets mit Dip (a,c,g,9)

MONATSSPEISEPLAN

Februar 2025

TAG	Essen 1 6,50 €	Essen 2 5,50 €	Snack 5,00 €
Do. 20.	Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln (a,c,i,j,1,2,3,9)	Nudeln mit Champignon-Sahnesoße (a,g,1,9)	2 Toast Hawaii (a,g,1,2)
Fr. 21.	Fischboulette mit Möhregemüse und Salzkartoffeln (a,c,d,1)	vegetarische Kartoffelsuppe (i,j)	Ruccolasalat mit Tomate, Gurke und Feta (h,1)
Mo. 24.	Hähnchenpfanne mit Reis (c,l,1)	Gemüseraispfanne (a,c,g,1,9)	Wrap mit Frischkäse und Hähnchen (a,g,1)
Di. 25.	Senfeier mit Salzkartoffeln (a,c,i,j,1)	Linteneintopf (i,j,1,2,13)	Grüner gemischter Salat mit Thunfisch (d,h,j,1)
Mi. 26.	Königsberger Klopse mit Möhrensalat und Salzkartoffeln (a,c,g,l,1,2,9,12,13)	Milchreis mit Apfelmus (g,3,10)	Pizzabrötchen (a,g,1,2)
Do. 27.	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (a,c,g,h,1,2)	Kartoffel-Lauchsuppe (vegetarisch) (a,l)	Baguette mit Pesto, Tomate und Mozerella (a,g,1,9)
Fr. 28.	Nudeln mit Jagdwurstwürfel und Tomatensoße (a,j,1,2)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (a,c,g,1,2)	Boulettenbrötchen (a,j)

Zusatzstoffe laut ZZUIV und LMIVL

a= Gluten / a1= Weizen / a2= Roggen / a3= Gerste / a4= Hafer / a5= Dinkel / a6= Kamut od. Hybridstämme / b= Krebstiere / c= Ei / d= Fisch / e= Erdnüsse / f= Soja / g= Milch (einschl. Laktose) / h= Schalenfrüchte / h1= Mandel / h2= Haselnuss / h3= Walnuss / h4= Cashew / h5= Pecannuss / h6= Paranuss / h7= Pistazie / h8= Macamianuss / i= Sellerie / j= Senf / k= Sesamsamen / l= Schwefeldioxid und Sulfite / m= Lupine / n= Weichtiere / 1) mit Konservierungsstoff / 2) mit Antioxidationsmittel / 3) mit Süßungsmittel Saccharin / 4) mit Süßungsmittel Cyclamat / 5) mit Süßungsmittel Aspartam / 6) mit Süßungsmittel Acesulfam / 7) mit Chinin / 8) mit Koffein / 9) mit Geschmacksverstärker / 10) mit Farbstoff / 11) mit Stabilisator / 12) mit Säuerungsmittel / 13) mit Phosphat / 14) unter Schutzatmosphäre verpackt

Änderungen vorbehalten.

Zusätzlich wechselndes Dessertangebot in der Vitrine, sowie Salate.