



Speiseplan vom 20.01.2025 bis 24.01.2025

KW 4

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 TAGESGERICHT	Hähnchen-Reis-Topf <small>G, a, f, i</small>	Nudel-Bolognese-Auflauf <small>R, S, a, g</small>	Linsensuppe mit Einlage <small>S, a, i, j, 2, 4</small>	Schashliktopf mit Krokettten <small>S, a, i, j</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>a, c, 3</small>
 VEGETARISCH	Reis-Topf <small>a, f, i</small>	Nudel- Bolognese-Auflauf <small>a, f, i</small>	Linsensuppe <small>a, i, j</small>	V-Topf mit Krokettten <small>a, i, j</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>a, c, 3</small>
 VEGAN	Reis-Topf <small>a, f, i</small>	Nudel- Bolognese-Auflauf <small>a, f</small>	Linsensuppe <small>a, i, j</small>	V-Topf mit Krokettten <small>a, i, j</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>a, 3</small>
 EXTRAS			Brötchen <small>a</small>		
 NACHTISCH	<i>Obst</i>	<i>Obst</i>	<i>Obst</i>	<i>Obst</i>	<i>Obst</i>

Knackige und hausgemachte **Salate** sowie frisches **Obst** findet ihr jeden Tag an unseren Buffets.

INFO BOX:

Allergene: a=Weizen, a1=Roggen, a2=Gerste, a3=Hafer, a4=Dinkel, a5=Kamut, a6=Hybridstämme b=Krebstiere, c=Eier und Eierzeugnisse, d=Fisch und Fischerzeugnisse, e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f=Soja und Sojaerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h=Mandeln, h1= Haselnüsse, h2=Walnüsse, h3=Cashewnüsse, h4=Pekannüsse, h5=Paranüsse, h6=Pistazien, h7=Macadamianüsse, i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j=Senf und Senferzeugnisse, k=Sesam und Sesamerzeugnisse, l=Lupine, m=Weichtiere, n=Schwefeldioxid und Sulfit

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmitteln, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Phosphat, 9=mit Süßungsmitteln, 10=mit Milcheiweiß, 11=Nitrat und/oder Nitrit

R = Rind, K = Kalb, S = Schwein, G = Geflügel, V = Vegetarisch, Ö = Produkte aus Ökologischem Anbau, fettgedruckt = Hausgemacht

Ansprechpartner: Sebastian Kreß, Küchenleiter