

06.01. - 10.01.2025	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1		Rinderhackfleischküchle mit Bratensauce, dazu hausgem. Spätzle und Karottengemüse (a, c)	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Putenwienlerle, dazu 1 Bäckersemmel (3, 8, 9, a, g)	Spaghetti mit feiner Rinderbolognesesauce und Parmesan, dazu Blattsalat mit Balsamicodressing (2, 9, a, g)	
MENU 2		Gemüseküchle mit vegetarischer Sauce, dazu Butterspätzle und Karottengemüse (9, a, c) 	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Tofuwienlerle, dazu 1 Bäckersemmel (3, 9, a, g) 	Spaghetti mit Tomaten-Bolognese und Parmesan, dazu Blattsalat und Balsamicodressing (2, 9, a, c) 	
13.01. - 17.01.2025					
MENU 1	Hausgemachter Putenleberkäse mit Rahmsauce, dazu Reis und Erbsen-Maisgemüse (3, 8, 9, g)	Schinkennudeln mit Ei und saftigen Putenschinkenstreifen, dazu Endiviensalat und Frenchdressing (2, 8, 9, a, c, g)	Paniertes Putenschnitzel mit Bratensauce, dazu hausgemachte Spätzle und Mischgemüse (a, c)	Chilli con Carne vom Rind mit Mais, Bohnen und Paprika, dazu Reis und sourcream-Dip (2, 9, g)	
MENU 2	Gebackener Blumenkohlbrätling mit vegetarischer Rahmsauce, dazu Reis und Erbsen-Maisgemüse (2, 9, a, g) 	Gebratene Nudeln mit Kräuterrührei und knackigen Gemüsestreifen, dazu Endiviensalat und Frenchdressing (2, 8, 9, a, c, g) 	Paniertes Gemüseschnitzel mit vegetarischer Sauce, dazu hausgemachte Spätzle und Mischgemüse (a, c) 	Chilli con verdure mit Kartoffel, Mais, Bohnen und Paprika, dazu Reis und sour-cream Dip (2, 9, g) 	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milchweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere