



Speiseplan vom 12.01.2026 bis 16.01.2026

KW 03

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
TAGESGERICHT 	Schaschliktopf mit Reis S, a, i, j	Lasagne R, S, a, c, g, i	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst S, a, i, 2, 4 Brötchen a	Sauerbratengulasch mit Klößen Apfelrotkohl R, a, i	Nudelpfanne überbacken a, c, g, i
VEGETARISCH 	Paprikatopf mit Reis a, i, j	Lasagne a, f, i	Hausgemachte Erbsensuppe a, i, 2, 4 Brötchen a	V-Gulasch mit Klößen Apfelrotkohl a, i	Nudelpfanne überbacken a, c, g, i
VEGAN 	Paprikatopf mit Reis a, i, j	Lasagne a, f, i	Hausgemachte Erbsensuppe a, i, 2, 4 Brötchen a	V-Gulasch mit Klößen Apfelrotkohl a, i	Nudelpfanne a
INFO					

Knackige und hausgemachte **Salate** sowie frisches **Obst** findet ihr jeden Tag an unseren Buffets. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!

Allergene: a=Weizen, a1=Roggen, a2=Gerste, a3=Hafer, a4=Dinkel, a5=Kamut, a6=Hybridstämme b=Krebstiere, c=Eier und Eiererzeugnisse, 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