



# SPEISEPLAN

## 17.01.2022 - 21.01.2022



Woche 03	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
<b>Montag</b> 17.01.22	<b>gefüllte Paprikaschote</b> mit Reis und Tomatensauce 12, a, k		<b>Pasta-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce a, b, c, k		<b>Waldorf Salat mit Schinkenwürfeln</b> auf Radichio und Rucola b, h, k, m	
<b>Dienstag</b> 18.01.2022	<b>Hähnchenschnitzel</b> an Rahmgemüse und Spätzle a, b, c, k		<b>Kirschmichel</b> mit Zimt Vanillesauce 9, a, b, c		<b>Bunter Reissalat</b> mit Thunfisch d, k, m	
<b>Mittwoch</b> 19.01.22	<b>Fischfrikadelle</b> mit Kartoffelpüree und Kräutersauce dazu Gurkensalat a, b, c, d, k, m		<b>Mediterrane Gnocchi Pfanne</b> mit Paprika-Tomatensauce a, b, c, k, m		<b>Nudelsalat</b> mit geröstetem Gemüse und Basilikumpesto a, b, c, h, k	
<b>Donnerstag</b> 20.01.22	<b>Kasseler mit dunkler Sauce</b> dazu Sauerkraut und Kartoffeln 4, k, m		<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> dazu grüner Salat a, b, c, k, m		<b>Kohlrabi-Käsesalat</b> mit Radieschen und Baguette b, c, k, m	
<b>Freitag</b> 21.01.22	<b>Linsensuppe</b> mit Gemüse und Fleischeinlage 12, k, m		<b>Maultaschen mit Gemüsefüllung</b> dazu Tomatensauce a, b, c, k		<b>Brokkolisalat</b> mit Fetakäse in Joghurt-Sojadressing b, f, k	

### IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Hoberock-Tuppat Betriebsküchenleiter, unter der Durchwahl - 926-170 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene\*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxyde und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.