












Speiseplan Januar 2022






10. bis 14. Januar 2022

- Mo.  Seelachsfilet* (Zitrone), Kräutersauce, Kartoffeln und Rohkost (K)
 Gemüse-Moussaka
- Di.  Suppe der Jahreszeit mit Baguette und Vollkornbaguette (K)
- Mi. Pizza Salami, Salat
 Pizza Margherita
- Do. Putenschnitzel, Pommes Frites, Salat (K)
 vegetarisches Schnitzel
- Fr.  Käsespätzle mit Salat der Jahreszeit (K)

17. bis 21. Januar 2022

- Mo.  Gefüllte Kartoffeltasche mit Dip und Salat (K)
- Di. Geflügelhacksteak, Zaziki, Reis und Salat, Nachtisch (K)
 Palatschinken mit Gemüse gefüllt
- Mi. Lasagne Bolognese, Salat (K)
 Spinatlasagne
- Do. Kalbgeschnetzeltes mit Spätzlen und Salat (K)
 Vollkorn-Pilz-Bratling auf gelben – roten Paprikagemüse
- Fr.  Suppe, Kaiserschmarrn mit Obst

24. bis 28. Januar 2022

- Mo.  Käsespätzle mit Rohkost, Nachtisch (K)
- Di. Putengyros mit Fladenbrot, Zaziki und Salat (K)
 Vegetarisches Gyros
- Mi.  Suppe der Jahreszeit mit Vollkornbaguette, Geflügelwiener (K)
- Do. Fischstäbchen, Calamari mit Petersilienkartoffeln und Rohkost (K)
 Cannelloni überbacken
- Fr. Schinkennudeln, Salat
 Gemüsenudeln



Vegetarisches Gericht

* Fisch aus nachhaltiger Zucht

Im Salat können Spuren von Konservierungsstoffen und Farbstoffen enthalten sein.

Bei unseren Speisen können Spuren von Allergenen vorhanden sein! Für Rückfragen bitte an die Küchenleitung wenden.

-Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: