




## Speiseplan 26.01. - 30.01.2026

KW 5	Tagesgericht	Vegetarisch
Mo 26.1.	Piccata Milanese vom Huhn in einer Parmesan-Eihülle, (A, G1, M) dazu eine Tomatensoße Zwiebel, Karotte (C, D) und Gemüserieis Karotte, Sellerie, Lauch (D) Fruchtjoghurt (M) 	Minestrone (C, D) mit würzigen Ravioli, gefüllt mit Basilikum und Tomate Zwiebel, Sellerie, Karotte, Pastinake (G1, C, D) dazu Mehrkornbrot (G1, G2, H) Fruchtjoghurt (M) 
Di 27.1.	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) MSC Seelachs im Käsekräutermantel (F, G1, M) mit Karottenrahmgemüse (C, D, M) dazu Kartoffelbrei (M) 	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Gnocchi Genovese (B, G1) mit grüner Pesto-Soße Zwiebeln, Nüsse (M, N4) Naturjoghurt (M) 
Mi 28.1.	Gyros geschnetzeltes von der Putenbrust Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) mit Nudeln (G1) Obst 	Kürbissuppe mit Rahm verfeinert (C, D, M) Feine Pan Cakes (A, G1, M) dazu liebliches Apfelmark (3) Obst 
Do 29.1.	Rote Beete-Salat (C, D) Hähnchenspitzen in einer Kürbis kernpanade (G1) mit würziger Natursoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) und Reis 	Rote Beete-Salat (C, D) Gemüseköttbullar Erbsen, Mais, Karotte, Paprika, Grünkohl, Zwiebel, Kartoffel, Kräuter (A) Karotten-Steckrübensoße Zwiebel, Sellerie, Pastinake (C, D, M) Saisonquark (M) 
Fr 30.1.	Gemüse Eintopf mit Erbsen und Saison gemüse Petersilienwurzel, Lauch, Sellerie (C, D) dazu Putenwiener (C, D, 5) Schokokuchen (A, G1, M) 	

 = Geflügel,  = Vegetarisch,  = Fisch

3 = Antioxidationsmittel, 5 = Nitritpökelsalz, Nitrat, A = Eier, B = Schwefeldioxid und Sulfite, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, G2 = Roggen, H = Sesamsamen, M = Milch, N4 = Cashew

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.  
Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

