

Datum	Menülinie 1
30.01.2023	Steckrübencremesuppe ^G , Petersilie & Croutons ^A , Weizenbaguette ^{Aa}
	Obst
31.01.2023	Gemüsepaella mit Blumenkohl, grünen Bohnen & Kichererbsen, dazu Kräuterquark ^G
	Schokoladenpudding ^G mit Vanillesauce ^G
01.02.2023	Nudeln ^{Aa} mit Bolognesesauce (Hackfleisch von Schwein & Rind) ^l & Käse ^G
	Naturjoghurt ^G & Trauben
02.02.2023	Rührei ^C , Salzkartoffeln, Rahmspinat ^G
	Gurkensalat
03.02.2023	Gedämpftes Seelachsfilet, Senfsauce ^{G,l} , Erbsen-Vollkornreis
	Obst

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Datum	Menülinie 1
06.02.2023	Erbseintopf mit Möhre, Zwiebeln und Kartoffeln, Weizenbaguette ^{Aa} Obst
07.02.2023	Grießbrei ^G mit Pflaumenkompott Möhre-Apfel-Salat
08.02.2023	Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle ^{Aa,C,D,G} , Reis, Brokkoli in Petersiliensauce ^{G,J} Kirschjoghurt ^G
09.02.2023	Nudeln ^{Aa} mit Gemüsebolognese ^I & Roten Linsen, Käse ^G Blattsalate mit Joghurtdressing ^G
10.02.2023	Gedämpftes Hähnchenbrustfilet, Buttermais , Blumenkohl-Kartoffelstampf ^G Obst

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Datum	Menülinie 1
13.02.2023	Kürbiscremesuppe, Sonnenblumenkerne & Petersilie, Weizenbaguette ^{Aa}
	Obst
14.02.2023	Kaiserschmarrn ^{Aa,C,G} & Apfelkompott
	Paprika-Eisberg-Feta-Salat ^G
15.02.2023	Nudeln ^{Aa} mit Wurstgulasch (Geflügel) ^{2,3,G,I,J} , Erbsen & Käse ^G
	Vanillepudding ^G
16.02.2023	Gedämpftes Wildlachsfilet ^D , Pastinaken-Kartoffelpüree ^G und Dillsauce ^{G,J}
	Weißkohlsalat
17.02.2023	Bunte Gemüsepfanne ^G mit Vollkornreis
	Obst

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Datum	Menülinie 1
20.02.2023	Fischstäbchen vom Seelachs ^{Aa,C,D,G} , Reis, Bohnen in Petersiliensauce ^G
	Obst
21.02.2023	Königsberger Klopse ^{Aa,C} , Kapernsauce ^G , Kartoffeln, Rote Bete
	Apfelkompott mit Vanillequark ^G
22.02.2023	Gemüse-Nudel-Auflauf ^{G,Aa} mit Käse überbacken
	Möhrensalat
23.02.2023	Senfel ^{C,G,I} , Kartoffeln, Rote Bete
	Naturjoghurt ^G mit Trauben
24.02.2023	Tomatencrèmesuppe ^{G,I} mit Graupen ^{Ac} , Weizenbaguette ^{Aa}
	Obst

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide
	Aa Weizen
	Ab Roggen
	Ac Gerste
	Ad Hafer
	Ae Dinkel
	Af Kamut
B	Krebs & Krebserzeugnisse
C	Eier & Eierzeugnisse
D	Fisch & Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
F	Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse
G	Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte
	Ha Mandel
	Hb Haselnuss
	Hc Walnuss
	Hd Cashew
	He Pekanuss
	Hf Paranuss
	Hg Pistazie
	Hh Macadamianuss
	Hi Queenslandnuss
I	Sellerie & Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
K	Sesam & Sesamerzeugnisse
L	Schwefeldioxid & Sulfide
M	Lupinen & Lupinenerzeugnisse
N	Weichtiere & Weichtiererzeugnisse