

Der Speiseplan ist nach den Anforderungen der DGE erstellt worden. Bei Fleisch- und Fischtagen bieten wir eine ovo-lacto-vegetarische Alternative (OLV) an. Auch eine vegane Ernährung sowie die Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten wird berücksichtigt.

Datum	Speisen
<b>11.01.2021</b>	Kartoffelsuppe mit Möhren, Porree & Wurstscheiben (Pute) <sup>2,3</sup> , Weizenbaguette <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, Ae, Af, K</sup> OLV: ohne Bockwurstscheiben Obst
<b>12.01.2021</b>	Gedämpftes Seelachsfilet <sup>D</sup> , Rosenkohl-Kartoffel-Stampf <sup>G</sup> , Kürbissauce OLV: Rote-Linsen-Bratling Möhre-Apfel-Salat
<b>13.01.2021</b>	Nudeln <sup>Aa</sup> mit Ratatouille (Tomate, Paprika, Zwiebel, Zucchini) & Käse <sup>G</sup> Gurkensalat
<b>14.01.2021</b>	Ofengemüse (Kartoffeln, Möhren, Blumenkohl, Steckrübe, Sellerie <sup>l</sup> ) mit Kräuterquark <sup>G</sup> Apfelkompott mit Naturjoghurt <sup>G</sup>
<b>15.01.2021</b>	Hühnerfrikassee <sup>G</sup> von der Hähnchenbrust mit Pastinaken & Erbsen, Vollkornreis OLV: ohne Huhn Obst

Der Speiseplan ist nach den Anforderungen der DGE erstellt worden. Bei Fleisch- und Fischtagen bieten wir eine ovo-lacto-vegetarische Alternative (OLV) an. Auch eine vegane Ernährung sowie die Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten wird berücksichtigt.

Datum	Speisen
<b>18.01.2021</b>	Schmortopf mit Kartoffeln, Wirsing- und Grünkohl, Tomate und Rinderhackfleisch, Weizenbaguette <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, Ae, Af, K</sup> OLV: ohne Hackfleisch Obst
<b>19.01.2021</b>	Bio-Karotten-Vollkornrösti <sup>Aa, Ab, Ad, Ae, C, G</sup> , Tomatenreis, Weißkohlsalat mit Möhre Schokoladenpudding <sup>G</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>
<b>20.01.2021</b>	Spiegelei <sup>C</sup> , Salzkartoffeln, Rahmspinat <sup>G</sup> Eisbergsalat mit Möhrenstreifen & Buttermilchdressing <sup>G</sup>
<b>21.01.2021</b>	Wildlachsragout <sup>D</sup> mit Möhren & Zucchini, Nudeln <sup>Aa</sup> Mangoquark <sup>G</sup>
<b>22.01.2021</b>	Schnitzel vom Schweinelachs <sup>Aa, C</sup> , Grüne Bohnen mit Kräutersauce <sup>G</sup> , Eierspätzle <sup>Aa, C</sup> OLV: Gemüsebratling Obst

Der Speiseplan ist nach den Anforderungen der DGE erstellt worden. Bei Fleisch- und Fischtagen bieten wir eine ovo-lacto-vegetarische Alternative (OLV) an. Auch eine vegane Ernährung sowie die Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten wird berücksichtigt.

Datum	Speisen
25.01.2021	Blumenkohl-Kartoffel-Crèmesuppe <sup>G</sup> mit Petersilie & Wurstscheiben (Pute) <sup>2,3</sup> , Weizenbaguette <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, Ae, Af, K</sup> OLV: ohne Wurst Obst
26.01.2021	Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle <sup>Aa,C,D,G</sup> , Vollkornreispfanne mit Erbsen, Mais & Paprika OLV: Rote-Linsen-Bratling <sup>1,3</sup> Möhre-Apfel-Salat
27.01.2021	Putengeschnetzeltes in Pilzsauce <sup>G</sup> , Brokkoli, Kartoffelkroketten <sup>G</sup> OLV: Gemüseragout <sup>7</sup> Apfel-Birnen-Kompott mit Naturjoghurt <sup>G</sup>
28.01.2021	Grießbrei <sup>Aa,G</sup> mit Kirschen Eisbergsalat mit Radieschen und Joghurt-Dressing <sup>G</sup>
29.01.2021	Nudeln <sup>Aa</sup> mit Paprika-Frischkäse-Sauce <sup>G</sup> und Kürbiskernen Obst

Der Speiseplan ist nach den Anforderungen der DGE erstellt worden. Bei Fleisch- und Fischtagen bieten wir eine ovo-lacto-vegetarische Alternative (OLV) an. Auch eine vegane Ernährung sowie die Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten wird berücksichtigt.

Datum	Speisen
<b>01.02.2021</b>	Hühnereintopf <sup>Aa</sup> (Hähnchenbrust) mit Pastinake, Kürbis und Möhren, Petersilie, Weizenbaguette <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, Ae, Af, K</sup> OLV: ohne Huhn Obst
<b>02.02.2021</b>	Gedämpfter Wildlachs <sup>D</sup> , Vollkornreis, Leipziger Allerlei (Möhre, Erbse, Schwarzwurzel) mit Peteriliensauce <sup>G</sup> OLV: Gemüsebratling <sup>1,3</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>
<b>03.02.2021</b>	Gemüsepfanne (Rote Bete, Steckrübe, Mais, Bohnen, Kichererbsen), Schupfnudeln <sup>Aa,C</sup> & Kräuterquark <sup>G</sup> OLV: Gemüsebratling Blattsalate mit Gurke & Tomate
<b>04.02.2021</b>	Minibratwurst vom Schwein <sup>3</sup> , Rahmsauerkraut <sup>G</sup> & Kartoffelpüree <sup>G</sup> Gurkensalat
<b>05.02.2021</b>	Nudeln <sup>Aa</sup> mit Gemüsebolognese (Tomate, Paprika, Möhre, Zwiebel, Zucchini) & Roten Linsen, Käse <sup>G</sup> Obst

## Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide
Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
Ae	Dinkel
Af	Kamut
Ag	Hybridstämme
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	Pekannuss
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

## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoffen
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärkern
5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmitteln
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmitteln
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	mit Nitritpökelsalz
15	Taurin
16	Tartrazin