



Menüplan

für die Woche vom: 02.02.26 – 06.02.26

	Hauptgericht	Nachspeise	Bestellung
Montag 02.02.26	Nudelaufguss a la Lasagne 1,7 Vegi: Gemüse-Nudelaufguss a la Lasagne 1,7	Vanillejoghurt 7	
Dienstag 03.02.26	Wikingertopf mit Hackfleischbällchen 1,3,10, Erbsen und Möhren 7,10 dazu Reis Vegi: Wikingertopf mit vegetarischen Bällchen 1,3,6 Erbsen und Möhren 7,10 dazu Reis	Apfelschnecke 1,3,7,8,11	
Mittwoch 04.02.26	Chicken Nuggets 1 mit Wedges, Rohkost und Dip 7 Vegi: Gemüsenuggets 1,7 mit Wedges, Rohkost und Dip 7	Obst	
Donnerstag 05.02.26	Erbsensuppe 9 mit Geflügelwurst 7,9,10 + Brötchen 1 Vegi: Erbsensuppe 9 + Brötchen 1	Erdbeerquark 7	
Freitag 06.02.26	Fischragout (Seelachs) 4,7,9 mit Gemüse, dazu Penne 1 Vegi: Vegetarisches Ragout 1,3,7,9 mit Gemüse, dazu Penne 1	Obst	

Zusatzstoffe a: Farbstoff, b: Konservierungsstoffe, c: Antioxidationsmittel, d: Geschmacksverstärker e: geschwefelt f: geschwärzt g: gewachst h: Phosphat i: Süßungsmittel j: Aspartam

Allergene 1: Glutenhaltige Getreide 2: Krebstiere 3: Eier 4: Fisch 5: Erdnuss 6: Soja 7: Milch 8: Schalenfrüchte 9: Sellerie 10: Senf 11: Sesam 12: Schwefeldioxid Sulfite 13: Lupinen 14. Weichtiere

„Wir verwenden für unsere Speisen ausschließlich Geflügel- und Rindfleisch – wir verzichten auf Schweinefleisch und verwenden auch keine Produkte wie z.B. Gelatine“