

## Menüplan

für die Woche vom 26.01.26 – 30.01.26

|                        | Hauptgericht                                                                                                                                                                                                      | Nachspeise                    | Bestellung |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|
| Montag<br>26.01.26     | Nudelauflauf 1 mit<br>Geflügelschinken und<br>Käsesauce b,c,7,9,10<br><br><b>Vegi:</b> Nudelauflauf 1 mit einer<br>Käsesauce und Gemüse 7                                                                         | Joghurt mit<br>Pfirsich 7     |            |
| Dienstag<br>27.01.26   | Kartoffeln mit Kräuterquark 7<br>und bunt gemischter Salat (<br>Karotte, Gurke, Tomate,<br>Paprika ) 10                                                                                                           | Obst                          |            |
| Mittwoch<br>28.01.26   | Hühnerfrikassee mit Erbsen<br>und Möhren 7,8,9 dazu Reis<br><br><b>Vegi:</b> Vegetarisches Frikassee<br>mit Erbsen und Möhren<br>1,3,7,8,9 dazu Reis                                                              | Vanillepudding<br>1,3,5,6,7,8 |            |
| Donnerstag<br>29.01.26 | Geflügelhacksteak<br>1,3,6,7,9,10 mit brauner Sauce<br>9,10 dazu Kartoffeln und<br>Gurkensalat 7<br><br><b>Vegi:</b> Vegetarischer Bratling<br>1,3 mit brauner Sauce 9,10<br>dazu Kartoffeln und<br>Gurkensalat 7 | Blechkuchen 1,3               |            |
| Freitag<br>30.01.26    | Fischli 1,3,4,7,10,11 mit Penne<br>1 und einer Tomaten<br>Friskäse Sauce 7<br><br><b>Vegi:</b> Gemüse Bratling mit<br>Penne 1 und einer Tomaten<br>Friskäse Sauce 7                                               | Milchreis 7                   |            |

**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“