

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.01.2026	13.01.2026	14.01.2026	15.01.2026	16.01.2026
	Hühnerfrikassee (A, A3, C, G) (1, 3, 8) Langkornreis () ()	Erbseintopf mit Geflügelwursteinlage (L, M, O) (1, 2, 3, 4, 8) BIO-Dinkel-Hirse-Vollkornbrot (A, A2, A5, N) ()	Geflügelbratwurst () (8) Hausgemachte Currysauce () () Kartoffelpüree (G) (3, 8)	Gnocchi (A, A1) () Tomatensauce (L) ()	Paniertes Seelachsfilet (A, A1, D, G, M) () Remouladensauce (C, M) (1, 9) Salzkartoffeln () ()
	Möhren-Orangen-Cremesuppe (G) (1, 8) Brötchen (A, A1, A3) (8)	Gemüsebällchen (C) () Preiselbeer-Rahmsauce (A, A1, A3, F, G, L, M) () Langkornreis () ()	Pierogi in Zwiebelschmelze (A, A1, C, G) (1) Sauerrahm (G) ()	Kartoffelaufguss-Gemüse- Aufguss (G) ()	Reibekuchen (A, A1, C) () Apfelmus () (3)
		BIO-Nudeln (A, A1) () Tomaten-Gemüsesauce (L) () Geriebener Hartkäse (C, G) (2)	Chicken Paddy (A, A1, L) (8) Salzkartoffeln () () Bunte Möhren in Sauce Hollandaise (A, A1, A3, C, F, G) ()		
	Rote-Bete-Salat () (9)	Hausgemachter Vanillepudding (G) (8)	Krautsalat mit Kräuterdressing () (1, 3)	Hausgemachter Mangoquark (G) (1)	Möhrensalat in Essig-Öl- Dressing () (2, 3)
	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Kakaokranz (A, A1, C) (2)

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalanin-Quelle, 11=abführend, 12=unter Schutzatmosphäre verpackt, 99=frei von deklarationspflichtigen Stoffen
A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=Sulfite; P=Lupinen; R=Weichtiere; FR=Allergenfrei; A1 = Weizen A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel; A6 = Kamut; H1 = Mandel; H2 = Haselnuss; H3 = Walnuss; H4 = Cashew; H5 = Pekanuss; H6 = Paranuss; H7 = Pistazie; H8 = Macadamia-Nuss; H9 = Queensland-Nuss
Alle Angaben erfolgen gemäß der Deklaration der Hersteller und Lieferanten und werden von uns erneut geprüft. Die Kennzeichnung erfolgt also mit größter Sorgfalt und nach tagesaktuellem Wissenstand. Spuren von Allergenen werden nicht gekennzeichnet, da sie betriebsbedingt nicht ausgeschlossen werden können.