

Januar 2023



Mo., 16.01.2023	Di., 17.01.2023	Mi., 18.01.2023	Do., 19.01.2023	Fr., 20.01.2023
Kartoffel-Möhren-Eintopf Vollkornbrot - Brotmix Dessert Bio	Stampfkartoffeln** Bio Geflügelbratwurst Sauerkraut (ohne Speck)	Bunter Gemüsereis Schlemmerfilet à la francaise** Bio Sauerrahmsauce mit Kräutern**	Hörnchen- Nudeln** Vegetarische Bolognese** Rohkostsalat	Kartoffeln Rohkostsalat Rührei
G, Ei, Me, La, S	Ei, LA, Me, Sn	Fi, G, Me, La	G, S	Ei
Ersatz für Schüler mit La/Me Unverträglichkeit	**Kartoffeln	**Bratensoße		

Mo., 23.01.2023	Di., 24.01.2023	Mi., 25.01.2023	Do., 26.01.2023	Fr., 27.01.2023
Flädlesuppe; in Gemüsebouillon** Vollkornbrot - Brotmix Dessert Bio	Reis Bio Hühnerfrikassee** Rohkostsalat	Kartoffelpüree** Alaska-Seelachs Nordische Art** Wirsinggemüse**	Gabel-Spaghetti** Veggie Gulasch "new classic"** Rohkostsalat	Topfenknödel** Rote Fruchtgrütze Salat Mix Bio
G, Ei, Me, La, S	Ei, G, Me, La, S	Fi, La, G, Me	E, La, G, Ei, Me, S	G, Ei, La, Me
Ersatz für Schüler mit La/Me Unverträglichkeit	**vegetarische Erbsensuppe	**Kartoffelpüree ohne Milch, Rohkostsalat	**Curry-Ketchup-Soße	**Rösti

G = glutenfrei
L = laktosefrei
Hauptmahlzeit
Essen bzw. Komponenten für Kinder mit ärztl. bescheinigter Gluten- und/oder Laktoseintoleranz

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben auf dem Speiseplan. Alle Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.