

# Januar

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

**3.**

**4.**

**5.**

**6.**

**7.**

3.-7. Januar	Milchreis mit Erdbeersoße	G	Kartoffeln, Kohlrabigemüse in Soße & Bio Hacktaler	GL L	Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch, Brot & Rote Grütze	L	Tortellini mit Gemüsefüllung, Käsesoße oder Tomatensoße	G L	Kartoffelkroketten mit Bio - Geflügel- Currywurst	GL
	Suppe	L	Bratwurst	G	Linsensuppe	G	Rigatoni	G	Pommes	L

**10.**

**11.**

**12.**

**13.**

**14.**

10.-14. Januar	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe mit Brot & Schokopudding		Reis mit Rahmgeaschnetzelt und Rosenkohl		Fischstäbchen, Stampfkartoffeln & Erbsen	L G	Reisnudeln, Bio-Rindergeschnetzelt mit Rotkohlsalat	G L	Pfannkuchen mit Vanillesoße	
			Rindergeschnetzelt	GL						GL

**17.**

**18.**

**19.**

**20.**

**21.**

17.-21. Januar	Vegetarische Kartoffelpfanne mit heller Rahmsoße	\	Stampfkartoffeln mit Sauerkraut & Bio Geflügelbratwurst	G	Mini- Ravioli mit Linsenbolognese		Reis, Bio- Hühnerfrikassé & Rote Beete Salat		Erbsensuppe vegetarisch mit Brot & Rote Grütze	GL
	Kartoffelpuffer	GL	Kartoffelpüree ohne Milch	L	Tomatensoße mit Rigatoni	G L	Rigatoni mit Jagdwurstgulasch	GL		

**24.**

**25.**

**26.**

**27.**

**28.**

24.-28. Januar	Röstkartoffeln mit Gemüseuggets, Gurkensalat und Ketchup	GL	Möhrensuppe mit Brot, Joghurt	G	Langkornreis mit Fischfrikadelle & Dillrahmsoße	GL	Hörnchennudeln mit Bio Rindfleischbällchen in Tomatensoße	GL	Stampfkartoffeln mit Rahmspinat & Bio Rührei	GL
					Tomatensoße	G L	Rigatoni	G	Suppe	L

**31.**

31. Jan	Grießbrei mit Kirschkompott	\								
	Reibekuchen	GL								

G = glutenfrei  
L = laktosefrei

Hauptmahlzeit  
Essen bzw. Komponenten für Kinder mit ärztl. bescheinigter Gluten- und/oder Laktoseintoleranz