








Speiseplan 03.02.2025 – 07.02.2025 | Mittagessen von 12:00-13:30 Uhr

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Bohnen Bouletten mit Röstgemüse, Pesto und Endiviensalat  A1,A4,A5,I,J	Zitronenhähnchen mit Jus, Spitzkohl und Kartoffelpüree G1,G2,G5,I,J G	Chia Pudding mit roter Grütze 
Dienstag	Auberginencurry mit gebratenem Räuchertofu, Sojadip und Quinoa  F,I,J,K,	Merguez Wurst mit Tomatensauce, Ofengemüse und Pilawreis 2,3,4,I,J R	Bananenquark G3,G4
Mittwoch	Veggi Burger mit gebackenen Champignons, Radicciosalat und Kartoffelecken  A1,C,K	Mariniertes Putensteak auf Lauchvelouté mit Zucchini-Paprikaragout und Kräuterbulgur A1,G1,G2,G5,I,J G	Orangensalat mit Datteln 
Donnerstag	Tempura Gemüse mit Mangocurry auf Kürbis-Ingwerstampf  A1,G2,G5	Penne mit Bolognese mit geriebenem Grana Padano A1,G6,I,J R	Zitronenjoghurt mit karamellisierten Nüssen G3,H1,H4,H7
Freitag	Shepherd's Pie (Linsenaufauf) mit Rohkostsalat  A1,I,J	Minestrone (Italienischer Gemüseeintopf) mit frischen Kräutern, Cabanossi und Focaccia 2,3,4, A1,I,J S	Apfel-Birnen Crumble mit Vanillesauce A1,C,G1,G2,G5

 **VEGETARISCH**

 **VEGAN**

Zu jedem Gericht wird ein kleiner Salat gereicht!

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Phosphat und Stabilisatoren 5 Geschmacksverstärker
 6 Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst
 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 kann Spuren von Alkohol enthalten **A glutenhaltig: A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G1 Milch, G2 Butter u. Butterschmalz, G3 Joghurt, Dickmilch u. Kefir, G4 Quark u. Frischkäse, G5 Sahne, G6 Käse, H Schalenfrüchte: H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pekannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere**
 R - Rind, S - Schwein, L - Lamm, G - Geflügel, F - Fisch, K- Kalb, W- Wild

Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, dass ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist. Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontaminierung immer möglich sein. Wir bitten um Ihr Verständnis!
Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.