Rotation

Veranstaltungszentrum in den ver.di Höfen

ESSENSZEIT für gesundes Leben

Speiseplan 05.01.2026-09.01.2026 | Mittagessen von 12:00-13:30 Uhr

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Veganes Curry mit Bohnen und Couscous A1,I,J	Ravioli mit Paprika-Salsiccia-Sugo A1,C,I,J,H3 | S	Apfelquark mit Nüssen H1,H2,H4
Dienstag	Topinambur in Zitronenbutter mit Halloumi G2,G6,I,J	Tomaten-Ingwersuppe mit Hähnchenspieß I,J | G	Zitronen-Buttermilchcreme G3
Mittwoch	Spinat-Käse Tarte mit Tomatensalat A1,C,G3,G6	Kalbsbeinscheiben mit Pilz Risotto A1,G1,G2,G6,I,J | R	Waffeln mit Vanilleeis und salzigen Walnüssen A1,C,G1,H3
Donnerstag	Rote Bete Eintopf mit Frischkäse Crostini A1,I,J	Kohlroulade mit Hackfüllung und Kartoffelstampf A1,G1,G2,I,J | S	Lebkuchen Mousse C,G5
Freitag	Gnocchi mit Blumenkohlcreme und Walnusskernen A1,C,G2,G5,H3,I,J	Hähnchenkeulen mit Avocado-Salsa und Polentaschnitten G1,G2,G6,I,J | G	Mandel Panna Cotta G1,G5,H1

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.