



Speiseplan KW 1 Montag, 2. Januar 2023

 Menü 1  
 Nudeln mit Tomatensoße <sup>24</sup>

Bananenquark <sup>7</sup>

Dienstag, 3. Januar 2023

 Menü 1  
 Reis mit Weißen Bohnen - Rindfleischeintopf <sup>7</sup>

Gurkensalat

 Vegetarisch  
 Weiße Bohnen - Gemüse Eintopf mit Reis <sup>7</sup>

Mittwoch, 4. Januar 2023

 Menü 1  
 Ravioli mit Schinken – Sahne Sauce <sup>24,7</sup>

Vanillepudding <sup>7</sup>

 Vegetarisch  
 Ravioli mit Erbsen – Sahne Sauce <sup>24,7</sup>

Donnerstag, 5. Januar 2023

 Menü 1  
 Kartoffeln mit Gemüsequark <sup>7</sup>

Karottensalat mit Äpfeln

Freitag, 6. Januar 2023

**Feiertag**

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew 32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss) 25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel, 27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

100% BIO All unsere Produkte sind aus kontrolliert biologischem Anbau  
 Fisch MSC zertifiziert

 Rind  Geflügel  Fisch  vegetarisch

Da bei hochallergischen Kindern bereits kleinste Verunreinigungen schwerste Symptome auslösen können, können wir trotz aller Vorsicht bei der Herstellung keine Verantwortung hierfür übernehmen.