

05.01. - 09.01.2026	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Ferien	Feiertag	Fischfrikadelle mit Joghurdip, dazu leckere Bratkartöffelchen (2, 9, d, g)	Tortellini mit Spinat-Käse-Füllung an Tomaten-Ricottasauce, dazu Parmesan und Blattsalat mit Joghurtdressing (2, 9, a, g) 	
MENU 2			Backcamembert mit Preiselbeerdip, dazu leckere Bratkartöffelchen (2, 9, a, g) 	Kaiserschmarrn mit Puderzucker, dazu Zwetschgenröster (9, a, c, g) 	
12.01. - 16.01.2026					
MENU 1	Geschmelzte Maultaschen mit Geflügelfüllung in der Brühe, dazu Zwiebelchen und Kartoffelsalat (2, 9, a, g)	Thai-Gemüse-Curry mit Karotte, Paprika, Zucchini und Erbsen an Kokossauce, dazu Langkornreis (9, g) 	Hühnersuppen-Eintopf mit Hörnchennudeln und einer Bäckersemmel (9, a, g)	Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Kartoffelwedges und Ketchup, bunter Mixsalat (2, 8, 9, a, g)	
MENU 2	Geschmelzte Gemüsemaultaschen in der Brühe, dazu Zwiebelchen und Kartoffelsalat (2, 9, a, g) 		Gemüse-Eintopf mit Hörnchennudeln und einer Bäckersemmel (9, a, g) 	Pancakes mit Zimt-Zucker und lauwarmem Kirschkompott (2, 9, a, c, g) 	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere