



Speisekarte Mittagsmenü Schulen KW 03

Montag, 12.01.2026 – Freitag, 16.01.2026

Montag

12.01.2026

Putenrolle Gärtnerin^{a,a1,c,g} Rahmsoße^{gi,l}, Kartoffeln^a
und Erbsengemüse
Bandnudeln^{a,a1,c,g} mit Tomatensoße und
Brokkoligemüse
Fruchtkompott¹

Dienstag

13.01.2026

Rindergulasch "ungarische Art"^{1,6,a,a1,l} mit Reis^g dazu
Gartensalat mit Honig-Senf Dressing^{11,3,a,a1,c,g,j,l}
Vegetarisches Paprika-Krautgulasch dazu
Butterkartoffeln und Gartensalat mit Honig-Senf
Dressing^{11,3,a,a1,c,g,j,l,j,l}
Früchtemilchreis^g

Mittwoch

14.01.2026

Lasagne^{6,a,a1,c,g,i,l} vom Rind mit Eisbergsalat und
Joghurtdressing^{11,3,a,a1,c,g,j,l}
Veganes Bami Goreng „Asiatisches Nudelgericht mit
Gemüse
Lebkuchencreme^g

Donnerstag

15.01.2026

Linsen mit hausgemachte Spätzle^{a,a1,c}
und Geflügelsaitenwurst^{2,3,4,l}
Tortellini mit Käsefüllung^{a,a1,c,g} in Tomaten-
Gemüesoßeⁱ dazu Parmesan gerieben und
Eisbergsalat
Obstsalat

Freitag

16.01.2026

Nudelsuppe^{6,a,a1,c,i}
Makkaroni mit Tomatensoße Blattsalat und
geriebenen Käse
Joghurt mit Früchte

Die Heimatküche wünscht einen guten Appetit!

Allergenausszeichnung / Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 11 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Süßungsmitteln, 6 = mit Geschmacksverstärker, a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, f = Soja und Sojaerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, h = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, l = Schwefeldioxide/Sulfite, w3 = Walnüsse - Änderungen vorbehalten. Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit **Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.**