

Speiseplan				
für die 5. Kalenderwoche				
	Essen		Dessert	
<b>Montag</b> 26.01.2026	<b>Kleine Rinderfrikadelle mit Champignonrahm, dazu Kartoffeln</b>	Rind, a, g	<b>Orangen-Quarkspeise</b>	g
<b>Dienstag</b> 27.01.2026	<b>Warmer Grießbrei mit Apfelmus</b>	a, g	<b>Rohkost</b>	
<b>Donnerstag</b> 29.01.2026	<b>Kleine Hähnchenschnitzel mit Kohlrabi in Rahm, dazu Vollkornnuudeln</b>	Geflügel, a, a1, g	<b>Birnen-Apfelkaltschale</b>	

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

Rind Rindfleisch, Schwein Schweinefleisch, Geflügel Geflügel, Fisch Fisch , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat , 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt  
 Allergenkennzeichnung: enthält Kohl Kohl u.ä.\* , Pilze Pilze\*, Tomate Tomaten , Tomatensoße\*, a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Erdnüsse\*, f Soja\*, g Milch (einschl. Laktose)\*, h Schalenfrüchte\*, h1 Mandel\*, h2 Haselnuss\*, h3 Walnuss\*, h4 Cashewnuss\*, h5 Pecannuss\*, h6 Paranuss\*, h7 Pistazie\*, h8 Macadamianuss\*, i Sellerie\*, j Senf\*, k Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \*, säurehaltiges Obst säurehaltige Lebensmittel, Orangen, Äpfel, Kiwi, Tomaten, Tomatensoße\* (\* und Erzeugnisse daraus)