

# Speiseplan

für Woche

3

## Montag, 17.01.2022

Menü  
1

Hähnchen Schnitzel  
Wiener Art mit Cornflakes Panade  
Kartoffelkroketten  
Paprika Zwiebel Salat  
Blattsalat  
\*\*\*\*\*  
Bananenquark

H  
a1, a3,  
g, i, j

Menü  
2

Gemüselasagne  
mit Käse überbacken  
  
Paprika Zwiebel Salat  
Blattsalat  
\*\*\*\*\*  
Bananenquark

V  
a1, c, g,  
i

g

## Dienstag, 18.01.2022

Menü  
1

Schinkennudeln  
mit Streifen von Putenschinken  
Tomatensoße  
Gurken Dill Salat, Endiviensalat  
\*\*\*\*\*  
Panna Cotta

P  
a1, c, i,  
j, h

Menü  
2

Schwäbische Krautkrapfen  
  
Gurken Dill Salat, Endiviensalat  
\*\*\*\*\*  
Panna Cotta

V  
a1, i

g

## Mittwoch, 19.01.2022

Menü  
1

Allgäuer Käs´spätzle  
mit Röstzwiebeln  
brauner Soße  
Feldsalat mit Croutons  
\*\*\*\*\*  
Schoko Nuss Schnitte

V  
a1, c, g  
  
a1, c, f,  
g, h3

Menü  
2

Orientalische  
Couscous Gemüsepfanne  
mit gebratenen Sojastreifen  
Feldsalat mit Croutons  
\*\*\*\*\*  
Schoko Nuss Schnitte

V a1, c,  
f, j

a1, c, f,  
g, h3

## Donnerstag, 20.01.2022

Menü  
1

Jungschweinebraten  
mit Rosenkohl und gerösteten  
Semmelknödelscheiben  
Rote Beete Salat, Eisbergsalat  
\*\*\*\*\*  
Rote Grütze mit Sahne

S  
a1, c, g

Menü  
2

Südtiroler Bergkäs´nocken  
an Kürbissoße  
  
Rote Beete Salat, Eisbergsalat  
\*\*\*\*\*  
Rote Grütze mit Sahne

V  
a1, c, g

g

## Freitag, 21.01.2022

Menü  
1

Menü  
2

**Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit!**

**Änderungen vorbehalten.**

Wir kochen nahezu ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. Dort, wo sie sich wirklich nicht vermeiden lassen, sind sie mit den Fußnoten gekennzeichnet. Siehe Aushang „Zusatzstoffe“.