



## Speisekarte Kalenderwoche 3

	13.01.2025 <b>Montag</b>	14.01.2025 <b>Dienstag</b>	15.01.2025 <b>Mittwoch</b>	16.01.2025 <b>Donnerstag</b>	17.01.2025 <b>Freitag</b>
<b>Vorspeise/Suppe</b>		Gurken-Karottensalat 9,10	Flädlesuppe mit feinen Karottenwürfel 1,3,7,9		Gemüsesuppe 9
<b>Hauptspeise</b>	Vegetarische Linsen- Bolognese mit Farfalle und Käse 1,3,7,9,8	Milchreis mit Apfelmus 1,7	Pellkartoffel mit Kräuterquark 7,9	Geflügel Frikadellen mit Reis und Tomatensoße 1,3,7,9,10	Pizza Margherita mit Paprikastreifen Pizza Prosciutto 1,3,7,9, N,P (Geflügel)
<b>Süßspeise</b>	Pudding 7			frisches Obst (Ananas,Apfel,Trauben)	

### Allergenkennzeichnung

- 1 **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 **Eier** von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- 5 **Nüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 **Milch** von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- 8 **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
- 13 **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Angaben ohne Gewähr

P= Phosphate N=Nitrit Pökelsalz

\* = Rindfleisch



Der Kocht

CATERING & EVENTSERVICE