













	Menü	Zutaten
MO 26.01.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	<u>Hähnchenschnitzel*</u> : 11a <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree</u> : 17 <u>Apfelmus</u> : 5 2 5 2
	Süßkartoffel Curry mit Auberginen und Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis  	<u>Süßkartoffel-Auberginen Curry</u> : 17 20 11a 18a <u>Vollkornreis</u> :
	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln  	<u>Weißer-Bohnen-Eintopf</u> : 5 19 5
DI 27.01.	Spinatknödel in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	<u>Spinatknödel*</u> : 13 17 2 11a <u>Kräuter-Rahm-Sauce</u> : 1 17 10 11a <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree</u> : 17 <u>Rotkohl</u> : 5 2 5 2
	Hähnchengyros mit Wedges und Zaziki-Dip, dazu Krautsalat natur	<u>Hähnchengyros</u> : <u>Tzatziki</u> : 17 <u>Kartoffelwedges*</u> : 10 <u>Krautsalat</u> : 20
	Apfel - 	<u>Apfel</u> :
MI 28.01.	Kartoffeltasche 	<u>Kartoffeltasche*</u> : 17 5 <u>Reis</u> : <u>Blattsalat mit Hausdressing</u> : 4 13 20
	Dessert: Karamellpudding - 	<u>Karamell-Pudding</u> : 4 17
	Bio Gemüsebolognese mit Spirelli   	<u>Bio Gemüse-Bolognese</u> : 11a <u>Bio Spirelli</u> : 11a
DO 29.01.	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Erbsen natur 	<u>Penne mit Tomaten-Pesto</u> : 17 11a <u>Erbsen natur</u> :
	Lammhacksteak auf Tomaten-Zucchini Gemüse, dazu Salzkartoffeln 	<u>Lammhacksteak*</u> : 13 19 20 11a <u>Kartoffeln</u> : <u>Zucchini tomatisiert</u> : 11a
	Backkäse auf Djuvetschreis 	<u>Backkäse*</u> : 13 17 2 11a <u>Djuvec Reis</u> : 11a
FR 30.01.	Thunfisch-Nudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur 	<u>Nudelauf mit Thunfisch</u> : 1 14 17 19 11a <u>Gurkensalat</u> : 20
	Risoni-Nudelpfanne mit Erbsen und Hartkäse (von Natur aus laktosefrei)  	<u>One-Pot Risoni mit Erbsen und Hartkäse</u> : 17 11a