

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