

Tag	Gemischte Kost	Vegetarische Kost	Lactosefreie Kost	Glutenfreie Kost	Ohne Schweinefleisch
Montag 12.02.24	Fischstäbchen A,D,A1 mit Kartoffelpüree G, Ketchup I und Sonja's Gurkensalat I Früchtequark G A,D,G,I,A1	Blumenkohl-Karotten-Gemüse I an Kräutersauce G,I mit Kartoffelpüree G Früchtequark G G,I	Fischstäbchen A,D,A1 mit Kartoffelpüree G (laktosefrei), Ketchup I und Sonja's Gurkensalat I Früchtquark laktosefrei A,D,G,I,A1	Blumenkohl-Karotten-Gemüse I an Kräutersauce G,I mit Kartoffelpüree G Früchtequark G G,I	Fischstäbchen A,D,A1 mit Kartoffelpüree G, Ketchup I und Sonja's Gurkensalat I Früchtequark G A,D,G,I,A1
Dienstag 13.02.24	Tortellini alla panna mit Schinkenwürfel (Pute) A,C,G,A1,1,3,8 und geriebenem Käse G,1,2, dazu Kidneybohnen-Maissalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 1168 kJ 279 kcal 2.29 BE A,C,G,J,A1,1,2,3,8	Vorspeise: Gemüsesuppe mit Nudleinlage A,I,A1, danach Griesbrei mit Zimt-Zucker und warmen Kirschkompott A,C,G,A1 A,C,G,I,A1	Vorspeise: Gemüsesuppe mit Nudleinlage A,I,A1, danach Griesbrei (laktosefrei) mit Zimt-Zucker und warmen Kirschkompott A,C,G,A1 A,C,G,I,A1	Glutenfreie Penne F an Schinken (Pute) - Sahne - Sauce G,2,3,8 und geriebenem Käse G,1,2, dazu Kidneybohnen-Maissalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 5221 kJ 1247 kcal 9.19 BE C,F,G,J,1,2,3,8	Tortellini alla panna mit Schinkenwürfel (Pute) A,C,G,A1,1,3,8 und geriebenem Käse G,1,2, dazu Kidneybohnen-Maissalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 1168 kJ 279 kcal 2.29 BE A,C,G,J,A1,1,2,3,8
Mittwoch 14.02.24	Erbseintopf mit Gefügelwürstchen- Scheiben I,J und frischem Baguettebrötchen A,K Stückobst A,I,J,K,A1	Spinatknödel A,C,G,I,A1 in Käse-Sahne-Sauce G, dazu bunte Blattsalate I mit Joghurt- Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 980 kJ 234 kcal 0.85 BE A,C,G,I,J,A1	Erbseintopf mit Gefügelwürstchen- Scheiben I,J und frischem Baguettebrötchen A,K Stückobst A,I,J,K,A1	Erbseintopf mit Gefügelwürstchen- Scheiben I,J und glutenfreies Brötchen Stückobst F,I,J	Erbseintopf mit Gefügelwürstchen- Scheiben I,J und frischem Baguettebrötchen A,K Stückobst A,I,J,K,A1
Donnerstag 15.02.24	Geschnetzeltes `Züricher Art` (Geflügel) mit Pilzen G, Reis, Erbsen und Karotten I Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE G	Knöpfleauffauf mit Tomatensauce und Käse gratinirt A,C,F,A1 Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE A,C,F,G,A1	Geschnetzeltes `Züricher Art` (Geflügel) mit Pilzen G (laktosefrei), Reis, Erbsen und Karotten I Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE G	Geschnetzeltes `Züricher Art` (Geflügel) mit Pilzen G, Reis, Erbsen und Karotten I Stückobst 1754 kJ 419 kcal 7.88 BE G	Geschnetzeltes `Züricher Art` (Geflügel) mit Pilzen G, Reis, Erbsen und Karotten I Stückobst 1754 kJ 419 kcal 7.88 BE G
Freitag 16.02.24	Gebratene Rinderfrikadelle A,C,F,I,A1 in Jägersauce F,G,I mit Salzkartoffeln I und Gemüse I Buttermilchdessert G 1641 kJ 392 kcal 4.29 BE A,C,F,G,I,A1,1	Pilz-Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken C,G,I Buttermilchdessert G 548 kJ 131 kcal 1.56 BE G,1	Pilz-Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken C,G,I (laktosefrei) Laktosefreier Früchtejoghurt G 540 kJ 129 kcal 1.71 BE G	Pilz-Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken C,G,I Buttermilchdessert G 548 kJ 131 kcal 1.56 BE G,1	Gebratene Rinderfrikadelle A,C,F,I,A1 in Jägersauce F,G,I mit Salzkartoffeln I und Gemüse I Buttermilchdessert G 1641 kJ 392 kcal 4.29 BE A,C,F,G,I,A1,1

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Allergene: A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch / Milchzucker (Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Sulfit /Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere