

Menüplan vom 06.01.2020 bis 10.01.2020

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
Mo. 06.01.2020	Ferien 2,80 €	Ferien 2,80 €	Dessert
Di. 07.01.2020	Pizza (Gl,M) dazu Salat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Pizza (Gl,M) dazu Salat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Mi. 08.01.2020	Pfannenkartoffeln mit Dipp (1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) dazu Alaska Seelachsfilet paniert (Gl,S,Ei) und Gurkensalat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen) 2,80 €	Ofenkartoffel mit Dipp (1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) und Gurkensalat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen) 2,80 €	Dessert
Do. 09.01.2020	Bratwurst vom Schweinefleisch (5,7,So,Sel,Sen,M) dazu Kartoffelpüree (M) und Rotkohl(M,Gl,Sel) 2,80 €	Käsewürstchen (So,M,Gl,Ei)dazu Kartoffelpüree (M) und Rotkohl(M,Gl,Sel) 2,80 €	Dessert
Fr. 10.01.2020			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

Menüplan vom 13.01.2020 bis 17.01.2020

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
Mo. 13.01.2020	Schweinegulasch ungarisch (m,Gl) mit Spätzle (Ei,Gl) und Möhrengemüse (Gl) 2,80 €	Spätzleauflauf (M,Ei,Gl) 2,80 €	Dessert
Di. 14.01.2020	Hähnchenschnitzel Wiener Art (Gl) mit Kartoffelpüree(M) und Gemüse(M) 2,80 €	Gemüsebratling (Ei,M,Gl,Sel,) mit Kartoffelpüree(M) und Gemüse(M) 2,80 €	Dessert
Mi. 15.01.2020	Tortellini Auflauf mit Sahnesoße (Gl,M,Sel) dazu Blattsalat mit Öl- Essig-Soße 2,80 €	Tortellini Auflauf mit Sahnesoße (Gl,M,Sel) dazu Blattsalat mit Öl- Essig-Soße 2,80 €	Dessert
Do. 16.01.2020	Geflügelgyros mit Gemüsereis und Zaziki(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Gemüsebällchen (Gl,M,Ei,Sel,Su) mit Gemüsereis und Zaziki(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Fr. 17.01.2020			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

Menüplan vom 20.01.2020 bis 24.01.2020

Menü 1

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert

Mo.
20.01.2020

Rinder-Cevapcici (Gl) mit Tomatenreis
und Kohlrabisalat
(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su)

2,80 €

Mozzarella Stäbchen (M,Gl) mit
Tomatenreis und Kohlrabisalat
(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su)

2,80 €

Dessert

Di.
21.01.2020

Schweinesteak Natur (Ei) mit
Rahmsoße (M,Gl) dazu Rösti (M)
und Spitzkohlgemüse (M)

2,80 €

Kohlrabi Schnitzel (M;Gl)mit
Rahmsoße (M,Gl) dazu Rösti (M)
und Spitzkohlgemüse (M)

2,80 €

Dessert

Mi.
22.01.2020

Putenschnitzel (Gl,Ei) mit
Kartoffelpüree (M) und
Tomatensalat

2,80 €

Omelette (M,Ei,Gl)mit
Kartoffelpüree (M) und
Tomatensalat

2,80 €

Dessert

Do.
23.01.2020

Makkaroni Auflauf mit
Rinderhackfleisch und Käse
überbacken(Gl,M,3,11,1)

2,80 €

Makkaroni Auflauf Fleischlos mit
Käse überbacken(Gl,M,3,11,1)

2,80 €

Dessert

Fr.
24.01.2020

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

Menüplan vom 27.01.2020 bis 31.01.2020

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
Mo. 27.01.2020	Frikadelle 1/2 und 1/2 (Gl,Ei,Sel,Sef,M) mit Rahmsoße (Gl,M) dazu Salzkartoffeln und Vichy Möhren (M) 2,80 €	Couscous-Gemüse-Törtchen (Gl)mit Rahmsoße (Gl,M) dazu Salzkartoffeln und Vichy Möhren (M) 2,80 €	Dessert
Di. 28.01.2020	Hähnchenbrust- Gulasch süß-sauer(So,Sel,Gl,M) dazu Reis und Apfelmus 2,80 €	Mozzareia-Sticks(Gl,M) dazu Reis und Apfelmus 2,80 €	Dessert
Mi. 29.01.2020	Hot Dog (Geflügelwurst)(Gl) mit Pommes(4) und Salat (1,3,M,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Hot Dog mit vegetarischer Bockwurst(So,M)Sel;Sen,Gl) mit Pommes(4) und Salat (1,3,M,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Do. 30.01.2020	Gemüsenugets (M,Gl,Sel,Ses,Ei) mit Nudelaufbau (Gl,M,Ei,Sel,Su,3,11) 2,80 €	Gemüsenugets (M,Gl,Sel,Ses,Ei) mit Nudelaufbau (Gl,M,Ei,Sel,Su,3,11) 2,80 €	Dessert
Fr. 31.01.2020			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

Menüplan vom 03.02.2020 bis 07.02.2020

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
Mo. 03.02.2020	Köttbullar (Schwein)(Gl,Ei) in Tomatensoße dazu Nudeln (Gl) und Salat (1,3,M,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Vegetarische Köttbullar(Gl, So,Sel,Ei) in Tomatensoße dazu Nudeln (Gl) und Salat (1,3,M,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Di. 04.02.2020	Cordon Bleu vom Schwein (M,Gl,Ei) mit Rosmarin Kartoffeln (M) und Grillgemüse (M) 2,80 €	Rosmarin Kartoffeln (M) und Grillgemüsepfanne (M) 2,80 €	Dessert
Mi. 05.02.2020	Fischnuggets (Gl,M,Ei,F) mit Kartoffelpüree(M) und Möhren- Selleriesalat (1,3,M,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	spiegelei(Ei)mit Kartoffelpüree(M) und Möhren-Selleriesalat (1,3,M,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Do. 06.02.2020	Putenschnitzel (Gl) mit Mediterraner Nudelpfanne (Gl) 2,80 €	Gemüsebratling (Gl,Ei,M) mit Mediterraner Nudelpfanne (Gl) 2,80 €	Dessert
Fr. 07.02.2020			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

Menüplan vom 10.02.2020 bis 14.02.2020

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
Mo. 10.02.2020	Hähnchenschnitzel (Gl) mit Gemüse und Kroketten(Gl,M) dazu Zitronen-Buttersoße (M,Gl,Ei) 2,80 €	Gemüsebratling (Sel,Gl,Ei)mit Gemüse und Kroketten(Gl,M) dazu Zitronen-Buttersoße (M,Gl,Ei) 2,80 €	Dessert
Di. 11.02.2020	Schweinegeschnetztes Züricher Art (G,.M,Sel,So,11) mit Spätzle (Gl,Ei,Sel) dazu Erbsen und Möhren(M) 2,80 €	Spätzlepfanne(Gl,Ei,Sel) mit Kaisergemüse und Sahnesoße(Gl,Sel,Ei,M) 2,80 €	Dessert
Mi. 12.02.2020	Spaghetti (gl) mit Bolognese vom Rindehackfleisch (Gl,M,3,11) mit Bohnensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Spaghetti (gl) mit Käsesoße (Gl,M,1) mit Bohnensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Do. 13.02.2020	Alaska Seelachsfilet Müllerrinnen-Art (M,Gl,So,F) mit Kartoffelpüree (M) und Spinat (Gl,M,Sel,1) 2,80 €	Rührei (M,Ei) mit Kartoffelpüree (M) und Spinat (Gl,M,Sel,1) 2,80 €	Dessert
Fr. 14.02.2020			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

Menüplan vom 17.02.2020 bis 21.02.2020

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
Mo. 17.02.2020	Tortellinin mit Schinken-Käsesoße (M,Gl) dazu Blattsalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen) 2,80 €	Tortellinin mit Käsesoße (M,Gl) dazu Blattsalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen) 2,80 €	Dessert
Di. 18.02.2020	Geflügelcurrywurst(GL,1,M,Sel,Sen,7,2,3) Pommes(4) Salat(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Gemüsespieße mit Tomatensoße(GL,11)Pommes(4) Salat(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Mi. 19.02.2020	Hähnchenschnitzel(GL) Süße Currysoße(Sel, Senf,GL,M,1,So) dazu Möhrensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen) und Reis 2,80 €	Frühlingsrolle (Gl,Ei,So) dazu Süße Currysoße(Sel, Senf,GL,M,1,So) dazu Möhrensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen) und Reis 2,80 €	Dessert
Do. 20.02.2020	Frischer Schweineleberkäse (Gl,3,M,Sel) mit Kartoffelpüree (M) und Gemüse (M, Gl) 2,80 €	Gemüsestäbchen (Gl,Ei,M) mit Kartoffelpüree (M) und Gemüse (M, Gl) 2,80 €	Dessert
Fr. 21.02.2020			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere