MENÜPLAN

12. – 16. Januar 2026

	Essen I	Essen II	Salat
Montag 12.01.	**Hühnerfrikassee** mit Erbsen, Möhren und Spargel dazu Reis	**Asiatische Gemüsepfanne** mit gebratenen Sojastreifen und Ananas, dazu Reis	**Bohnen-Maissalat** mit Tomaten, auf Eisbergsalat dazu Kräuterdressing und Baguette[13,14]
Dienstag 13.01.	**Pasta*** mit Bolognesesauce*	**Veganes Sojagulasch** in einer kräftigen Paprika-Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln	**Gemischter Blattsalat** mit Walnüssen und Birnen dazu Gorgonzoladressing Körnerecke[12,10,13]
Mittwoch 14.01.	**Bratwurst*** mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree[3,5]	**Dampfnudel** gefüllter Hefekloß mit Pflaumenmus[14,10] dazu Vanillesauce[1,11]	**Brotsalat mit Tomaten** und Rucola dazu Kräuterdressing
Donnerstag 15.01.	**Paniertes Fischfilet** mit hausgemachtem Kartoffelsalat[3,5,9,10,13]	**Pasta** mit Tomatensauce und buntem Salat	**Leicht scharfer Gurkensalat** mit Chili, Sojasauce und Erdnüssen dazu Körnerecke[10,12,14]
Freitag 16.01.	**"Bauernfrühstück"*** Bratkartoffeln[3,5] mit Schinkenspeckwürfeln*[,2,3,11] und Ei, dazu Gewürzgurke[9]	**Vegetarische Bratwurst** mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf[3,5]	**Fenchel-Orangensalat** in Zitronendressing dazu hausgemachtes Nussbrot

***mit Schweinefleisch**

1. Farbstoff **2. Konservierungsstoffe** **3. Antioxidationsmittel** **4. Geschmacksverstärker**
5. geschwefelt **6. Geschwärzt** **7. Phosphat** **8. Gewachst**
9. Süßungsmittel **10. Säuerungsmittel** **11. Aroma** **12. Stabilisatoren**
13. Emulgatoren **14. Verdickungsmittel**

Vegan geeignet

Hinweis für Allergiker: Auf Grund von Kreuzkontamination können wir nicht garantieren, dass unsere Essen allergenfrei sind!

Änderungen vorbehalten!