

	Menü	Zutaten
MO 19.01.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 	Nudelpfanne "Bami Goreng" mit Hühnchen: 13 16 11a
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus 	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf 	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 20.01.	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	Kichererbsen: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Cocktaildressing, Salatbar klein: 4 13 20 Mais: 2 Blattsalat:
	Geflügelbolognesesauce mit Tomatenwürfel, dazu Spirelli	Geflügel-Bolognese: 11a Spirelli: 11a
	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade mit Fingermöhren natur und Zaziki 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Tzatziki: 17 Fingermöhren natur:
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 21.01.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert) dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	Backfisch*: 14 10 11a Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurdressing, Salatbar klein: 17
	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu veg. Hackbällchen (Soja) 	Brokkolicremesuppe mit Schmierkäse: 1 17 19 10 vegetarische Sojahackbällchen*: 4 16
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern 	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane - 	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 22.01.	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Spätzle	Puten-Hackbraten: 13 2 11a Geflügel-Sahnesauce: 17 11a Spätzle: 13 11a Rotkohl: 5 2 5 2

	Menü	Zutaten
DO 22.01.	Hähnchengyros	Hähnchengyros: <u>Spätzle:</u> 13 11a <u>Tzatziki:</u> 17 <u>Blattsalat mit Hausdressing:</u> 4 13 20
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
FR 23.01.	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Rührei: 13 17 11a Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Kasselerwürfel 	Linseneintopf: 17 19 Kasseler-Würfel vom Schwein: 3 5
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch: