











## Menü\*

## Fleischloses Menü\*

23.01.26-30.01.26

Montag	Eier-Ragout mit Kartoffeln und Salat		Eier-Ragout mit Kartoffeln und Salat
Dienstag	Rinder-Haschée mit Reis und Gurkensalat		Gemüse-Haschée mit Reis und Gurkensalat
Mittwoch	Tortellini mit Kräuter-Sahnesoße und Blattsalat		Tortellini mit Kräuter-Sahnesoße und Blattsalat
Donnerstag	Puten-Gulasch Spätzle und Kaiser-Gemüse		Paprika-Gulasch Spätzle und Kaiser-Gemüse
Freitag	Linsen-Eintopf mit Brötchen		Linsen-Eintopf mit Brötchen

02.02.26-06.02.26

Montag	Farfalle mit Möhren-Lauchsoße mit Blattsalat		Farfalle mit Möhren-Lauchsoße mit Blattsalat
Dienstag	Hühner-Frikassee mit Reis dazu Erbsengemüse		Soja-Frikassee mit Reis dazu Erbsengemüse
Mittwoch	„Vorsuppe“ kleine Rösti mit Apfelmus		„Vorsuppe“ kleine Rösti mit Apfelmus
Donnerstag	Schweine-Schnitzel mit Braten-Rahmsoße Kroketten und Salat		Vegetarisches Schnitzel mit Braten-Rahmsoße Kroketten und Salat
Freitag	Fischstäbchen mit Püree und Spinat		Rührei mit Püree und Spinat

Diabetikerkost auf Wunsch/\*Änderungen vorbehalten  
Aufgrund unserer Produktion ist eine Kreuzkontamination der ausgewiesenen Allergene möglich.  
Unsere Fachkräfte informieren Sie bei allen weiteren Produkten gerne über die Allergene und Zusatzstoffe.

Das Küchenteam wünscht „Guten Appetit!“