

# Speiseplan Januar 2024

## Hort am Lindenturm

KW 1


01. Montag:  
02. Dienstag:  
03. Mittwoch:  
04. Donnerstag:  
05. Freitag:

**Betriebsurlaub**



Gutes neues Jahr!

KW 2

08. Montag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Obst  
09. Dienstag: Feine Kürbissuppe 14,G,I, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre  
10. Mittwoch: Fischfiguren  AW,D mit Salzkartoffeln<sup>14,G</sup> & Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Pudding 1,14,G  
11. Donnerstag: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
12. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 1,3,14,G,J,L


KW 3

15. Montag: Cremiger Milchreis 14,G mit Apfelmark (kalt) 3, danach Gemüse-Rohkost  
16. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Salat 1,3,14,G,J,L  
17. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G,danach Salat 1,3,14,G,J,L  
18. Donnerstag: Leckere Gnocchi 15,C mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G, danach Obst  
19. Freitag: Fränkische Kartoffel-Gemüse-Suppe 14,G,I mit frischem Schwarzbrot AR, danach Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G

KW 4

22. Montag: Tortellini (Ricotta-Spinat) 14,15,AW,C,G mit Kürbis-Tomaten-Soße 14,G,danach Salat 1,3,14,G,J,L  
23. Dienstag: Zartes Rindergulasch 14,G mit Langkornreis, danach Früchtejoghurt 14,G  
24. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße 14,G, (Rind) ,danach Obst  
25. Donnerstag: Ofenfrischer Schweinebraten 14,G,I mit Kartoffelkloß 2,5,AW,L , danach Salat 1,3,14,G,J,L  
26. Freitag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 5

29. Montag: Feines Puten-Rahm-Gulasch 14,G mit Langkornreis,danach ein Quarkbällchen 14,15,AW,C,G  
30. Dienstag: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst  
31. Mittwoch: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln<sup>14,G</sup> & Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>,Rohkost

Weihnachtsferien vom 23.10.2023 - 05.01.2024

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

**Inhaltsstoffe:**

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

**Allergene:**

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.