

Essensplan KW 05 (26.01. - 29.01.2026)

Änderungen vorbehalten !

| KW | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag |
|---------------|--|--|---|---|
| Menü 1 | gebratene Hähnchenbrust mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Obst (a/Weizen,f,g,h,i) | Schweinegeschnetzeltes nach Züricher Art, dazu Reis, Karotten-Apfel-Salat, Waldfruchtpudding (a/Weizen,f,g,h,i) | Nudelauflauf mit Lachswürfeln, Brokkoli und Karotten, Apfelmus (a/Weizen,c,d,f,g,h,i) | paniertes Hähnchenschnitzel mit Karotten-Erbсен-Gemüse und Rahmsoße, dazu Spätzle, Schokojoghurt (a/Weizen,c,f,g,h,i,j) |
| Menü 2 | Vegetarisch: Kichererbsen in Tomaten-Curry, dazu Bulgur, Eisbergsalat, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i,j) | Vegetarisch: Vollkornspaghetti mit Kräuter-Mascarpone-Soße, Karotten-Apfel-Salat, Waldfruchtpudding (a/Weizen,c,f,g,h,i) | Vegetarisch: Gemüsebrühe mit Backerbsen, Schupfnudeln mit Zucker&Zimt, Apfelmus (a/Weizen,c,f,g,h,i) | Vegetarisch: Kartoffelgratin, Mixsalat, Schokojoghurt (a/Weizen,f,g,h,i,j) |

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch (kann Gräten enthalten), e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere