



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-Erbsen-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