

## Speiseplan SBW

Woche 06.01.2025-10.01.2025

KW 2

	Herzhaft	Vegetarisch	Salat
<b>Montag</b>	Kohlroulade <sup>A</sup> mit Kräutersauce <sup>A,G</sup> und Salzkartoffeln Orangen-Möhrensalat	Blumenkohlmedaillon <sup>A,C;G</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>8,9,10;A;C;G</sup> und Dillkartoffeln Orangen-Möhrensalat	Salatmix mit Radicchio und Frisseesalat Fetawürfel und Kräuterdressing <sup>G;J</sup> Ciabatta <sup>A</sup> Orangen-Möhrensalat
<b>Dienstag</b>	Hähnchenschnitzel <sup>A,C</sup> mit Rahmgemüse <sup>G</sup> Kartoffeln Schokoladenquark <sup>G</sup>	"Winterminestrone" Gemüse Eintopf mit Muschelnudeln <sup>A;I</sup> Mehrkornbrötchen <sup>A;K</sup> Schokoladenquark <sup>G</sup>	Feldsalat mit gebratener Putenbrust, Avocado und Blutorange Joghurd dressing <sup>G</sup> Baguette <sup>A</sup> Schokoladenquark <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b>	Krautgulasch mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeleinlage <sup>A</sup> Kräuterschmand <sup>G</sup> Mischbrot <sup>A</sup> Frisches Obst	Vollkornpasta <sup>A</sup> mit pikanter Tomatensauce und Cranbeerys <sup>A</sup> geriebener Käse <sup>G</sup> Frisches Obst	Wildkräutersalat mit gebackener Käsestange und Limmetten- Dressing <sup>A;C;G;J</sup> Ciabatta <sup>A</sup> Frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Spaghetti <sup>A</sup> mit Räucherlachs und Petersilienwurzelsauce <sup>A;D;G</sup> geriebener Käse <sup>G</sup> Stückchen Kuchen <sup>A;C;G</sup>	Kichererbsen-Bällchen mit Paprika-Estragonsauce <sup>A;G</sup> und Gemüse-Couscous <sup>G;I</sup> Stückchen Kuchen <sup>A;C;G</sup>	Salatmix mit Honigbacon und Granatapfelkernen Orangen-Minzdipp <sup>G</sup> Baguette <sup>A</sup> Stückchen Kuchen <sup>A;C;G</sup>
<b>Freitag</b>	Schwarzwurzelsüppchen mit Ingwer <sup>A;G</sup> Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Gemüse <sup>A;G</sup> und Semmelknödel <sup>A;C;G</sup>	Schwarzwurzelsüppchen mit Ingwer <sup>A;G</sup> Milchreis <sup>G</sup> mit heißen Kirschen Zucker und Zimt	Schwarzwurzelsüppchen mit Ingwer <sup>A;G</sup> Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamicoglaze <sup>G;H</sup>

### Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Trennmittel-Überzugsmittel  
6 Phosphat 7 Süßungsmittel 8 Dickungsmittel, Geliermittel, mod. Stärke 9 Säuerungsmittel 10 Hefeextrakt

### Allergene

**A** Gluten und glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse **C** Eier und Eierzeugnisse  
**D** Fisch und Fischerzeugnisse **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse **F** Soja und Sojaerzeugnisse  
**G** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
**I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse **J** Senf und Senferzeugnisse **K** Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
**L** Schwefeldioxid und Sulfite, **M** Weichtiere und Weichtiererzeugnisse **N** Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse