

KW 02	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
	6.01.2025	7.01.2025	8.01.2025	09.01.2025	10.01.2025	
			VEGETARISCH/PIKANT	RIND	SCHWEIN	
	VORSPEISE/ SUPPE			Kohlrabischaumsuppe	Eintropfsuppe	Knoblauchcremesuppe
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH	Weihnachtsferien	Tauschtag Tag der offenen Tür		Fiakergulasch Salzkartoffeln	Hirtenspieß Mischgemüse hausgemachte Potato Wedges
HAUPTSPEISE VEGGIE			Spinatspätzle Käsesauce 	Kürbisgulasch Salzkartoffeln 	Gemüse-Halloumispieß Mischgemüse Hausgemachte Potato Wedges	
DESSERT			Buchweizenroulade	Beerenjoghurt	Schokoladenmousse	

KW 03	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
	13.01.2025	14.01.2025	15.01.2025	16.01.2025	17.01.2025	
	SCHWEIN	PUTE/HUHN	FISCH	RIND	VEGETARISCH/PIKANT	
	VORSPEISE/ SUPPE	Klare Suppe mit Gemüstreifen	Nudelsuppe	Pastinakencremesuppe	Pikant säuerliche Suppe	Karotten-Orangen- Apfelrohkost
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH	Naturschnitzel Petersilkkartoffeln	Hühnercurry mit Äpfeln Couscous	Fisch mit Weißweinschaum Belugalinsen Ofentomaten	Rinderwok Basmatireis	
HAUPTSPEISE VEGGIE	Gemüseauflauf 	Kichererbsencurry Couscous 	Gebratener Karfiol Belugalinsen Ofentomaten 	Gemüsewok Basmatireis 	Grünkern-Pilzeintopf Serviettenknödel 	
DESSERT	Grießflammeri	Obstsalat	Maronicreme	Orangencreme	Nougatknödel Beerenröster	

KW 04	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
	20.01.2025	22.01.2025	22.01.2025	23.01.2025	24.01.2025	
	RIND	SCHWEIN	PUTE/HUHN	FISCH	VEGETARISCH/PIKANT	
	VORSPEISE/ SUPPE	Eintropfsuppe	Klare Gemüsesuppe	Rohkostbrötchen	Minestrone	Rote Rüben- schaumsuppe
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH	Fleischstrudel Schnittlauchsauce	Naturschnitzel Erbsenreis	Putengeschnitztes Spiralen, Kohlsprossen	Fischlaibchen Süßkartoffelpüree	
HAUPTSPEISE VEGGIE	Polenta-Gemüsestrudel Schnittlauchsauce 	Reispfanne mit Gemüse 	Überbackene Tortellini	Tofulaibchen Süßkartoffelpüree	Quiche Provenciale 	
DESSERT	Johannisbeercreme	Schokoladenkuchen	Stracciatellacreme	Zitronenkuchen	Kakaobiskuitroulade	

KW 05	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
	27.01.2025	28.01.2025	29.01.2025	30.01.2025	31.01.2025	
	PUTE/HUHN	RIND			FISCH	
	VORSPEISE/ SUPPE	Kürbiscremesuppe	Grießnockerlsuppe			Buchstabensuppe
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH	Griechisches Huhn Salzkartoffeln	Gekochtes Rindfleisch Dillfisolien Röstkartoffeln	Kein externer Mittagstisch	Kein externer Mittagstisch	Fischstrudel mit Kräutersauce
HAUPTSPEISE VEGGIE	Mediterraner Schafskäse Salzkartoffeln	Knuspriger Tofu Dillfisolien Röstkartoffeln			Gemüsestrudel mit Kräutersauce	
DESSERT	Apfelstrudel	Profiteroles			Himbeer- Amarettinacreme	

Menüpreis inkl. Salatbuffet: € 6

Hauptspeise inkl. Salatbuffet: € 5

Vegetarisch

enthält Schweinefleisch



fleischlose Kost



Natürlich gut Teller



vegan

Bestellungen erfolgen über das Mensasystem HLW19!

Die Allergene sind in der jeweiligen Tagesmenükarte ausgezeichnet



Unsere Menüpläne sind **Sipcan** zertifiziert– deshalb können

Sie sich gerne anstelle des Desserts ein Stück **Obst** nehmen