

Ein glückliches und gesundes neues Jahr wünschen euch das  
Küchenteam Frau Föth und Frau Schütz  
**Speiseplan Januar 2025**

- 13.01.25 Tortelliniauflauf<sup>1</sup> mit Spinat<sup>7</sup>  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**
- 14.01.25 Grünkohl mit Rindswurst und Kartoffeln  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**
- 15.01.25 Lasagne<sup>1,7</sup>  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**
- 16.01.25 Möhren-Steckrüben-Kartoffeleintopf  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**
- 17.01.25 Nudelsalat<sup>1</sup> mit Hähnchenbrust  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**

<sup>1</sup> Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <sup>2</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>3</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>4</sup> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>5</sup> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>6</sup> Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>7</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>8</sup> Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <sup>9</sup> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>10</sup> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>11</sup> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, <sup>13</sup> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>14</sup> Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Lebensmittelzusatzstoffe**

<sup>A</sup> Lebensmittelfarbstoffe, <sup>B</sup> Konservierungsstoffe, <sup>C</sup> Antioxidantien und Säureregulatoren, <sup>D</sup> Süßungsmittel

<sup>E</sup> Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel <sup>F</sup> Rieselhilfen, Säureregulatoren

<sup>G</sup> Geschmacksverstärker, <sup>H</sup> Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Dörr.  
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.

- 20.01.25 Chili con Carne mit Reis  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**
- 21.01.25 Spinat<sup>7</sup> mit Ei<sup>3</sup> und Kartoffeln**
- 22.01.25 Vegetarisches Schwarzwurzelgemüse<sup>7</sup> mit  
Kartoffeln  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**
- 23.01.25 Käsespätzle<sup>1,7</sup> mit Chinakohl-Orangensalat  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**
- 24.01.25 Spaghetti Bolognese<sup>1</sup> mit Bohnensalat<sup>7</sup>  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**

<sup>1</sup> Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <sup>2</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>3</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>4</sup> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>5</sup> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>6</sup> Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>7</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>8</sup> Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <sup>9</sup> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>10</sup> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>11</sup> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, <sup>13</sup> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>14</sup> Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

<sup>A</sup> Lebensmittelfarbstoffe, <sup>B</sup> Konservierungsstoffe, <sup>C</sup> Antioxidantien und Säureregulatoren, <sup>D</sup> Süßungsmittel

<sup>E</sup> Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel <sup>F</sup> Rieselhilfen, Säureregulatoren

<sup>G</sup> Geschmacksverstärker, <sup>H</sup> Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Dörr.  
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.