






Speiseplan vom 05.01.26 bis 09.01.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 05.01.26	 Grünkohl „bürgerlich“ (J) Mettwurst (G,I) (02,03,08,09) Milchschnitte  Rinderfrikadelle (A1,G,I) (02,03,08,09)	V Pizza Margherita (A1,G) (01,04) Blattsalat Joghurtdressing (G) Milchschnitte	
Dienstag 06.01.26	 Königsberger Klopse (A1,C) Kapernsauce (A1,G) Reis Rote Beete Salat (O) (03,09) Grießpudding (A1,G)  Geflügelklopse	V Spätzle (A1,C) Spitzkohlgemüse Gorgonzolasoße (A1,G) Tomaten Salat (O) (03) Grießpudding (A1,G)	
Mittwoch 07.01.26	 Bolognese Sauce Nudeln (A1) Hartkäse gerieben (C,G) (02) Blattsalat Italian Dressing (J) Obst	V Indisches Kartoffelcurry (H1) Kräuterdip (G) Blattsalat Joghurtdressing (G) Obst	
Donnerstag 08.01.26	V Gemüsefritzel mit (A1,C) Kartoffelpüree (G) (01) Erbsen und Möhren Rote Grütze mit Vanillesoße (G)	V Lasagne vegetarisch (A1,C,G,I) Blattsalat French Dressing (J) Rote Grütze mit Vanillesoße (G)	
Freitag 09.01.26	V Frischer Erbseneintopf aus gelben und grünen Erbsen, Möhren, Kartoffeln und Sellerie dazu ein Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Milky Way (C,F,G)	V Pfälzer Kartoffelsuppe (G,I) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Milky Way (C,F,G)	

Änderungen Vorbehalten!

Varius Werkstätten gGmbH Daimlerstraße 17 41516 Grevenbroich

Allergene: A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, A3: Gerste - Glutenhaltige Getreide, A4: Hafer - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Mandeln - Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid/Sulfite
Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 09: Mit Süßungsmittel