

Speiseplan vom 09.02.26 bis 13.02.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 09.02.26	 Wirsing „bürgerlich“ (J) Braturstschnecke (G) (03,04,08) Obst  Rinderfrikadelle	V Vegetarische Chinapfanne (A1,O) (03) Kräuterreis Obst	
Dienstag 10.02.26	 Seelachsfilet (A1,D,J) Rahmkarotten (G) Kartoffeln Fruchtjoghurt (G)	V Kartoffeltaschen mit Frischkäse (G) Kräuterdip (G) Blattsalat Joghurtdressing (G) Fruchtjoghurt (G)	
Mittwoch 11.02.26	 Schichtkohl mit Rinderhack Bratensauce Kartoffeln Obst	V Nudeln (A1) Soja Bolognese (A1,F) Gurkensalat (C,J) (01,03,09) Hartkäse gerieben (C,G) (02) Obst	
Donnerstag 12.02.26	V Süßkartoffel Schnitte (A1,A3) Reis Mediterrane Tomatengemüsesoße (G) Milchreis (G)	V Omelett (C,G) Spinat (G) Kartoffeln Milchreis (G)	
Freitag 13.02.26	 Linsensuppe (G,I,O) (01,03) mit einem kleinen Würstchen (02,03) Mehrbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Bounty (F,G)	 Kürbisuppe (G) mit einem kleinen Würstchen (02,03) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Bounty (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, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, J: Senf, K: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid/Sulfite

Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 04: Mit Geschmacksverstärker, 08: Mit Phosphat, 09: Mit Süßungsmittel