



Inh. Frank Florian
Waak Catering

Kantinenbetriebe • Partyservice



täglich

**große bunte Salatplatte
mit Brötchen**

Menüplan vom 26.01.-30.01.2026

Menü 1

Montag	Frühlingsrolle „Gärtnerin Art“ mit Currysoße und BIO Basmatireis dazu Dessert <small>*A(W),G</small>	BIO Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,3</small>
Dienstag	Gemüseschnitzel mit Meerrettichsoße und BIO Kartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,G,J</small>	Schweinegeschnetzeltes „Cyros Art“ dazu BIO Reis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),I,G,3</small>
Mittwoch	Kartoffelrösti mit frischen Rahmchampignons und Käse überbacken sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C</small>	Hähnchenschlegel aus dem Backofen dazu Rotkohl und Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W)</small>
Donnerstag	Gemüsemaultaschen mit Dillsahnesoße dazu BIO Reis sowie Dessert <small>*A(W),G</small>	Schweinerückensteak in Pfefferrahm mit BIO Spätzle sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G,I,J</small>
Freitag		

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut), B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch / Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschunüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen werden.