



## Menüplan vom 26.01.-30.01.2026 – LIEFERSERVICE

### Menü 1 – 7,00 €

### Menü 2 – 7,50 €

<b>Montag</b>	Frühlingsrolle „Gärtnerin Art“ mit Currysoße und <b>BIO</b> Basmatireis dazu Dessert <small>*A(W),G</small>	<b>BIO</b> Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,3</small>
<b>Dienstag</b>	Gemüseschnitzel mit Meerrettichsoße und <b>BIO</b> Kartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,G,J</small>	Schweinegeschnetzeltes „Cyros Art“ dazu <b>BIO</b> Reis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),I,G,3</small>
<b>Mittwoch</b>	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>
<b>Donnerstag</b>	Gemüsemaultaschen mit Dillsahnesoße dazu <b>BIO</b> Reis sowie Dessert <small>*A(W),G</small>	Schweinerückensteak in Pfefferrahm mit <b>BIO</b> Spätzle sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G,I,J</small>
<b>Freitag</b>	Milchreis mit Zimt + Zucker dazu Früchtekompott <small>*G,3</small>	Rotbarschfilet paniert mit Remouladensoße und Kartoffelsalat sowie Dessert <small>*D,A(W),C,J</small>

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 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.