

Essensplan: 26.01-30.01.2026	Hauptgericht	Nachtisch	
Montag	VEGGIE Erbsensuppe mit BIO-Möhren- und Knollensellerie sowie Kartoffelwürfel aus regionalem Anbau ^{g,i} , 1 x Vollkornbrötchen ^{a1,a2,a5,k} a1,a2,a5,g,i,k	Dessert Becher Frucht dessert Waldfrucht ohne Kühlung haltbar ^g g	
Dienstag	Cevapcici aus reinem Geflügelfleisch ^{a,a1} , Aivar-Sauce ^{a,a1} , BIO-Reis, Weißkrautsalat a,a1,g	Dessert Becher Grießpudding ohne Kühlung haltbar ^{a,a1,g} a,a1,g	
Mittwoch	vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiss - paniert - ^{a,a1,a4,c,g} , Rattatouille - Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensauce -, Vollkorn-Rigatoni ^{a,a1,c} a,a1,a4,c,g	Dessert Becher Frucht dessert Waldfrucht ohne Kühlung haltbar ^g g	
Donnerstag	vegane Chili sin Carne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais ^{a,a3,f,i} , Vollkornreis f	Sugar Donut ^{a,a1,f,g,8} a,a1,f,g,8	
Freitag	Fischstäbchen aus Seelachsfilet paniert ^{a,a1,d} , BIO-Hackspinat ^{e,g} , Kartoffelpüree ^g a,a1,d,e,g	Mini Kuchen Kakao ^{a,a1,c,e,g} a,a1,c,e,g	

