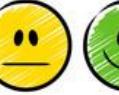


<b>Essensplan: 26.01-30.01.2026</b>	<b>Hauptgericht</b>	<b>Nachtisch</b>	  
<b>Montag</b>	VEGGIE Erbsensuppe mit BIO-Möhren- und Knollensellerie sowie Kartoffelwürfel aus regionalem Anbau <sup>g,i</sup> , 1 x Vollkornbrötchen <sup>a1,a2,a5,k</sup>  <sup>a1,a2,a5,g,i,k</sup>	Dessert Becher Fruchtdessert Waldfrucht ohne Kühlung haltbar <sup>g</sup> <sup>9</sup>	
<b>Dienstag</b>	Cevapcici aus reinem Geflügelfleisch <sup>a,a1</sup> , Aivar-Sauce <sup>a,a1</sup> , BIO-Reis, Weißkrautsalat  <sup>a,a1,g</sup>	Dessert Becher Grießpudding ohne Kühlung haltbar <sup>a,a1,g</sup> <sup>a,a1,g</sup>	
<b>Mittwoch</b>	vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiss - paniert <sup>a,a1,a4,c,g</sup> , Rattatouille - Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensauce -, Vollkorn-Rigatoni <sup>a,a1,c</sup>  <sup>a,a1,a4,c,g</sup>	Dessert Becher Fruchtdessert Waldfrucht ohne Kühlung haltbar <sup>g</sup> <sup>9</sup>	
<b>Donnerstag</b>	vegane Chili sin Carne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais <sup>a,a3,f,i</sup> , Vollkornreis  <sup>f</sup>	Sugar Donut <sup>a,a1,f,g,8</sup>  <sup>a,a1,f,g,8</sup>	
<b>Freitag</b>	Fischstäbchen aus Seelachsfilet paniert <sup>a,a1,d</sup> , BIO-Hackspinat <sup>e,g</sup> , Kartoffelpüree <sup>g</sup>  <sup>a,a1,d,e,g</sup>	Mini Kuchen Kakao <sup>a,a1,c,e,g</sup>  <sup>a,a1,c,e,g</sup>	

