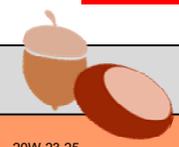


DAY	Daily Menu 	Vegetarien Menu 
07.01.	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in rotem Curry ^{20W,21,26} mit Pasta _{20W,23} 	Asiatischer Reis mit Frühlingsrollen ^{20W,23,25}
08.01.	Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch, Karotten und Zwiebeln ^{20W, 26, 28} 	Bunter Gemüseeintopf mit Brotauswahl ^{20W}
09.01.	Kartoffeltasche ²⁶ mit Tomatendip 	Kartoffel-Wedges mit Sour-Cream ^{23,26,29} und Krautsalat
10.01.	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinkartoffeln, Joghurt dip ²⁶ und frischem Blattsalat 	Mediterranes Ratatouille mit Kräutern der Provence und Gnocchi ²³
11.01.	Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons ^{20,26,29} mit Spätzle _{20W,23} 	Vegetarisches Gemüse-Quinoa-Curry mit roten Linsen ²⁶
14.01.	Hühnerfrikasse ²⁶ mit Erbsenreis 	Gebackener Camembert ^{20W,26} mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
15.01.	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Vollkornbrot ^{20R}
16.01.	Gemüse-Couscous mit Fetawürfeln, Kirschtomaten, Basilikum ^{20W,26,29} und Sour-Cream ^{23,26,29} 	Süßkartoffel-Spinat-Kokos-Curry mit Reis
17.01.	Puten-Cevapcici ^{20W,23,26,29} auf Tomatenreis, Tsatsiki ²⁶ und Salatbeilage 	Buntes Gemüse-Kartoffelgratin mit Möhren, Kartoffeln, Kohlrabi und Sellerie ^{23,26,28}
18.01.	Lasagne mit Rindfleisch ^{1,20W,23,26,28,29} 	Vegetarische Paella mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Langkornreis ^{6,29}
21.01.	Maispoularde ^{20W,25} mit Gemüsereis ²⁶ 	Eierkuchen ^{20W,23,26} mit Apfelmus ³
22.01.	Gemüseeintopf mit Huhn und Reis ²⁸ dazu Vollkornbrot ^{20R} 	Pilzrisotto ²⁶
23.01.	Kartoffelrösti ^{3,23} mit Kräuterquark ²⁶ und Möhren-Apfelsalat 	Käsespätzle ^{20W, 23}
24.01.	Rindergulasch ^{20W,25,28} mit Rotkohl ⁹ und Semmelknödel 	Mediterranes Gemüseragout auf Olivenreis ³
25.01.	Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchte ^{21,22,33} 	Zucchinicremesuppe ²⁶

Stelle dir zu jedem Hauptmenü täglich einen kleinen Salat mit frischen Blattsalaten, Rohkost, Toppings und verschiedenen Dressings zusammen!

-  vegetarisch
-  Geflügel  Rind
-  Fisch

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit den Allergenen glutenhaltiges Getreide, Fisch, Krebstiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, und Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, und Sulfite, Lupine, Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden!