












KW 03	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026
KULINARISCH	Hühnerfrikassee Hähnchenfleisch mit Erbsen, Spargel und Langkornreis 	Grüner Erbseneintopf mit Porree, Kartoffel- und Karottenwürfeln, sowie Geflügelwurst-einlage, dazu Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot   	Currywurst-Topf vom Geflügel mit hausgemachter Currysauce und Kartoffelpüree 	Gnocchi Napoli Kleine Kartoffelnocken mit Tomatensauce 	
VEGETARISCH	Möhren-Orangen-Cremesuppe dazu ein knuspriges Brötchen 	Wickies Veggie-Bullar Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln) mit Preiselbeer-Rahmsauce und Langkornreis 	Pierogi Gefüllte Teigtaschen in Zwiebelschmelze, dazu Sauerrahm 		Reibekuchen mit Apfelmus
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta Alfredo BIO-Nudeln* mit Tomaten-Gemüsesauce (Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) und geriebenem Hartkäse				
SALAT oder DESSERT		Hausgemachter Vanillepudding		Hausgemachter Mango Quark 	
	oder frisches Obst 		oder frisches Obst		oder Kakaokranz