

# Speiseplan der KW 03

15.01 – 19.01.2024

## KoGa

	Tagesgericht	Vegetarisch
Montag 15.01.24	<b>Gurkensalat</b> C)D)M) Fleischbällchen „Italia“ A)C)D) vom Rinderhack mit Dinkelnudeln G) dazu Tomaten-Gemüesoße C)D)M) <b>Apfel</b>	<b>Gurkensalat</b> C)D)M) Käsenockerl „Almöhi“ A)D)G)M) feine Semmelnockerl mit Käse angemacht M) dazu Tomatencremesoße C)D)M) <b>Apfel</b>
Dienstag 16.01.24		Winterlicher - Röstli D)G)A) aus der Pfanne gebraten mit Kürbiskernen & Karotten dazu eine Leerdamersoße C)D)M) <b>Mangolassi</b> M)
Mittwoch 17.01.24	Leberkäse vom Kalb C)D) mit süßem Hausmacher-Senf B) dazu eine Brezenstange G) und <b>Kartoffelsalat</b>	<b>Eisberg – Frenchdressing</b> C)D)M) Pasta G) „Napoli“ mit einer Tomatensoße C)D) und geriebenem Kuhmilchkäse M)
Donnerstag 18.01.24		Kartoffelrahmgulasch C)D)M) Vegetarischer Gemüseeintopf Saisongemüse vom Gärtner und Vollkornbrot G)H) <b>Krapfen</b> A)G)M)
Freitag 19.01.24	MSC-Seelachs im Käse-Kräutermantel F)G)M) mit Bio-Karottenrahmgemüse C)D)M) und Hausmacher-Kartoffelbrei M) <b>Trauben</b>	Gemüse-Knusperbagel A)C)D)I)M)G) mit Bio-Karottenrahmgemüse C)D)M) und Hausmacher-Kartoffelbrei M) <b>Trauben</b>

A) Ei- und erzeugnissen, B) Sulfite, C) Senf - und erzeugnissen, D) Sellerie- und erzeugnissen,  
E) Erdnüsse- und erzeugnissen, F) Fisch - und erzeugnissen, G) Glutenhaltiges Getreide,  
H) Sesam - und erzeugnissen, I) Soja- und erzeugnissen, J) Weichtiere - und erzeugnissen,  
K) Krebstiere - und erzeugnissen, L) Lupine, M) Milch & Milchprodukte  
N) Schalenfrüchte - und erzeugnissen,

Alle Fettgedruckten Speisen sind von der Hauseigenen Küche (Änderungen vorbehalten)