




# Speiseplan

## Mittagessen aus dem Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf

- Täglich frisch zubereitet
- Gute Zutaten aus den  -Ausbildungsbetrieben des Pestalozzi Kinder- und Jugenddorfs
- Vorwiegend Bio-Qualität (konventionelle Nahrungsmittel sind mit Stern gekennzeichnet)

Wir wünschen einen guten Appetit!

**Datum 23.01.- 27.01.2023**

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 (vegetarisch)
Montag		<p>Salat <sup>j</sup></p> <p>Gebratene Gnocchi <sup>ac</sup> mit einer Käse- Sahnesoße <sup>g</sup></p> <p>Obst</p>
Dienstag	<p>Köttbullar <sup>ac</sup> 🐮 in einer Bratensoße <sup>g</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>g*</sup></p> <p>Quarkspeise <sup>g</sup></p>	<p>Gemüse-Köttbullar <sup>ai*</sup> mit einer Bratensoße <sup>g</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>g*</sup></p> <p>Quarkspeise <sup>g</sup></p>
Mittwoch	<p>Schweinegulasch <sup>ai</sup> 🐷 mit Penne-Nudeln <sup>a</sup></p> <p>Müsli-Joghurt <sup>ga3</sup></p>	<p>Penne-Nudeln <sup>a</sup> mit Sauce-Pomodore</p> <p>Müsli-Joghurt <sup>ga3</sup></p>
Donnerstag	<p>Salat <sup>j</sup></p> <p>Hähnchenkeule <sup>*</sup> 🐔 mit Salzkartoffeln <sup>g</sup></p> <p>Pudding <sup>g</sup></p>	<p>Salat <sup>j</sup></p> <p>Panierter Hirtenkäse <sup>agc*</sup> mit Kräuter-Dipp <sup>gc</sup> und Salzkartoffeln <sup>g</sup></p> <p>Pudding <sup>g</sup></p>
Freitag		<p>Gemüsesuppe <sup>g</sup> mit Brötchen <sup>a</sup></p> <p>Grießbrei <sup>g*</sup> mit Kirsch-Kompott</p>

Änderungen vorbehalten

a Weizen a1 Roggen a2 Gerste a3 Hafer a4 Dinkel a5 Khorasan-Weizen b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch  
h1 Mandeln h2 Haselnüsse h3 Walnüsse h4 Pistazien h5 Kaschunuss i Sellerie j Senf k Sesamsamen l Lupinen m Weichtiere n Schwefeldioxid

1 Konservierungsstoff | 2 Phosphat | 3 Farbstoff | 4 Süßungsmittel | 5 Zusatzstoff | 6 Milch | \* kein biologischer Anbau