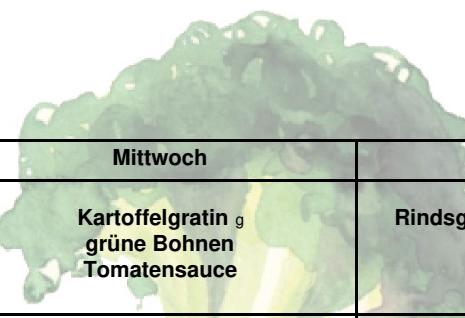
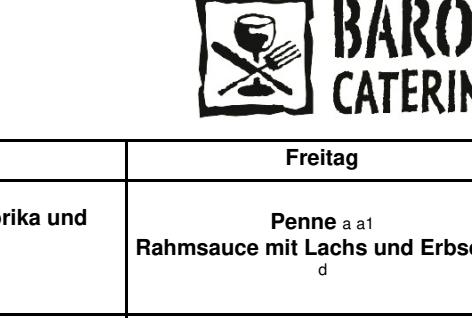
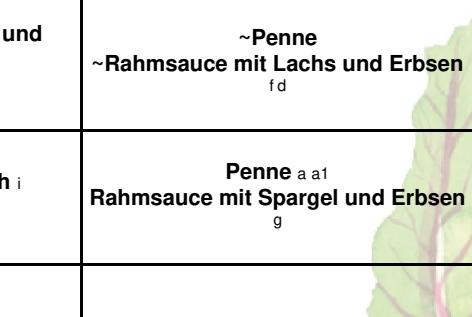
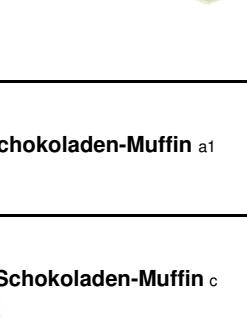
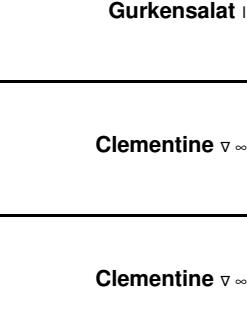
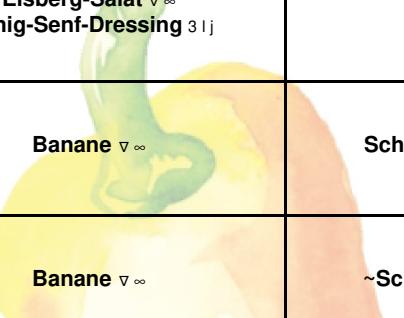
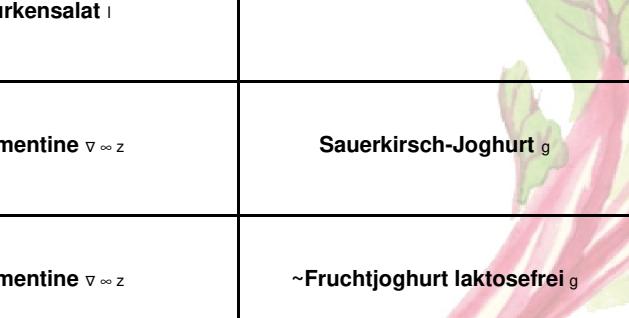
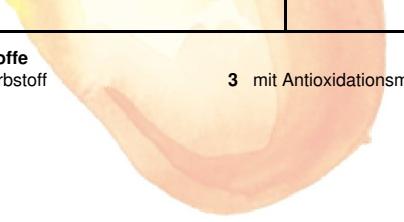


# Martinus-Schule Weisenau

19.01.2026 - 23.01.2026

KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	<b>Blumenkohl Käse-Kräutersauce a g a1 Salzkartoffeln</b>	<b>Bio-Spiralnudeln a a1 Basilikum-Pesto g Hirtenkäse g</b>	 <b>Kartoffelgratin g grüne Bohnen Tomatensauce</b>	 <b>Rindsgulasch mit Paprika und Zwiebeln Naturreis</b>	 <b>Penne a a1 Rahmsauce mit Lachs und Erbsen g d</b>
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	<b>Blumenkohl ~Käse-Kräutersauce f Salzkartoffeln</b>	<b>~Spiralnudeln ~Basilikum-Pesto oo ~Hirtenkäse oo</b>	 <b>~Kartoffelgratin 1 f grüne Bohnen Tomatensauce</b>	 <b>Rindsgulasch mit Paprika und Zwiebeln Naturreis</b>	 <b>~Penne ~Rahmsauce mit Lachs und Erbsen fd</b>
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	<b>Blumenkohl Käse-Kräutersauce a g a1 Salzkartoffeln</b>	<b>Bio-Spiralnudeln a a1 Basilikum-Pesto g Hirtenkäse g</b>	 <b>Kartoffelgratin g grüne Bohnen Tomatensauce</b>	 <b>Kürbis-Kartoffel-Gulasch i Naturreis</b>	 <b>Penne a a1 Rahmsauce mit Spargel und Erbsen g</b>
Salat/Rohkost		<b>Eisberg-Salat v oo Honig-Senf-Dressing 3 l j</b>		<b>Gurkensalat i</b>	
Obst/Dessert	<b>Apfel v oo</b>	 <b>Banane v oo</b>	<b>Schokoladen-Muffin a1</b>	<b>Clementine v oo z</b>	 <b>Sauerkirsch-Joghurt g</b>
Dessert (gluten- und laktosefrei)	<b>Apfel v oo</b>	 <b>Banane v oo</b>	<b>~Schokoladen-Muffin c</b>	<b>Clementine v oo z</b>	 <b>~Fruchtjoghurt laktosefrei g</b>

**Allergene Inhaltsstoffe**

- a Gluten
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- z Zitrusfrucht

- a1 Weizen
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- l Schwefeldioxid und Sulphite

**Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel

**Eigenschaften**

- oo Vegan

- v Vegetarisch