Speiseplan für KW 04/2026

KRÜGER GASTRONOMIE GMBH

Sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, beachten Sie bitte die Allergenliste

Wochentag	Datum	Standard	Muslim	Vegetarisch	Dessert
Montag	**19. Jan**	**Fussili mit Tomaten-Basilikum-Sauce** aHartweizen,i,g	**Fussili mit Tomaten-Basilikum-Sauce** aHartweizen,i,g	**Fussili mit Tomaten-Basilikum-Sauce** aHartweizen,i,g	**Fruchtjoghurt** g
Dienstag	**20. Jan**	**4 Geflügelbällchen mit Rahmmöhrchen und Kartoffeln** aWeizen,g	**4 Geflügelbällchen mit Rahmmöhrchen und Kartoffeln** aWeizen,g	**vegi Balls mit Rahmmöhrchen und Kartoffeln** aWeizen,g	
Mittwoch	**21. Jan**	**Spätzle mit buntem Gemüse und Kräutersauce** aHartweizen,g	**Spätzle mit buntem Gemüse und Kräutersauce** aHartweizen,g	**Spätzle mit buntem Gemüse und Kräutersauce** aHartweizen,g	**Apfel-Karotten-Salat**
Donnerstag	**22. Jan**	**5 Hähnchencrossies mit Kartoffeln und Currysoße** aWeizen	**5 Hähnchencrossies mit Kartoffeln und Currysoße** aWeizen	**5 Gemüsenuggets mit Kartoffeln und Currysoße** aWeizen	**Apfelkompott**
Freitag	**23. Jan**	**Hähnchenragout mit Erbsen, Karotten & Champignons, dazu Reis** aWeizen,g	**Hähnchenragout mit Erbsen, Karotten & Champignons, dazu Reis** aWeizen,g	**vegetarische Hähnchenstreifen mit Erbsen, Karotten & Champignons, dazu Reis** aWeizen,g	

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten!

Schnitzel, Fischstäbchen und Gemüse werden im Kombidämpfer und nicht in der Fritteuse zubereitet!

Die Zusammenstellung unserer Speisen orientiert sich an die DGE-Richtlinien