

TGRS Weichs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche 02</b> <b>05.01.-09.01.2026</b>			Hähnchenkeulen mit gebackenen Kartoffeln und Rosenkohl  Vegetarisch: Sellerieschnitzel mit Kartoffelpüree und Rosenkohl <sup>1,7</sup>  Frisches Obst	Lasagne mit Linsenbolognese <sup>1,7</sup>  Gem. Salat <sup>7</sup>  Mini Windbeutel	
<b>Woche 03</b> <b>12.01. – 16.01.2026</b>	Penne Amatriciana (Tomatensoße, Speck und Zwiebeln) <sup>1</sup> dazu Gurkensalat,  Vegetarisch: Ohne Speck <sup>1</sup>  Halal: mit Putenschinken <sup>1</sup>  Mini Eclair	Omelett mit Schinken Erbsen und Käse dazu Brot <sup>3,7</sup>  Vegetarisch: Ohne Schinken <sup>3,7</sup>  Halal: mit Hähnchenbrust  Frisches Obst	Hähnchenschnitzel mit Wedges <sup>1,7,3</sup>  Gem. Salat <sup>7</sup>  Vegetarisch: Wedges und Rahmspinat  Naturjoghurt mit Zimt-Zucker,	Minestrone Suppe mit Weißbrot <sup>1</sup>  Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>1,3</sup>	
<b>Woche 04</b> <b>19.01. – 23.01.2026</b>	Farfallenudeln mit Fetacreme und Brokkoligemüse in Butter geschwenkt <sup>1,7</sup>  Fruchtjoghurt <sup>7</sup>	Wrap mit Zwiebeln, Tomaten, panierter Hähnchenstreifen und Currysoße <sup>1,3,7</sup> dazu gem. Salat  Vegetarisch: mit Mini Mozzarella und Balsamico Soße <sup>1,7</sup>  Frisches Obst	Gefüllte Paprika mit Reis dazu Tomatensauce  Karottenrohkostsalat <sup>7</sup>  Italienische Kekse <sup>1,3</sup>	Seelachs paniert mit Salzkartoffeln und Spinat dazu Remouladensoße <sup>1,3,7</sup>  Himbeertiramisu <sup>1,7</sup>	
<b>Woche 5</b> <b>26.01.-30.01.2026</b>	Hörnchennudeln mit Rahmspinat <sup>1,3,7</sup>  Tomatensalat  Vanillejoghurt <sup>7</sup>	Gemüselasagne <sup>1,7</sup> Gem. Salat <sup>7</sup>  Fisches Obst	Jägerschnitzel mit Reis dazu Champignon und Soße <sup>1,7</sup>  Karottensalat Vegetarisch: Panierte Camembert <sup>1,3,7</sup> Halal: mit Putenfleisch <sup>1,7</sup> Dolce della Nonna <sup>1,7</sup>	Bohneneintopf mit Speck Vegetarisch: Ohne Speck Halal: Mit Putenstücke  Hausgemachte Rührkuchen <sup>1,3,7</sup>	

Allergene, die bereits aus der Speisenbeschreibung hervorgehen, werden nicht separat gekennzeichnet. Die mit Zahlen markierten Allergene entnehmen Sie bitte dem Beiblatt. Wir behalten uns kurzfristige Änderungen der Speisen vor. Kleinberghofener Bürgerhaus da Francesco, St. Martins-Strasse 18A, Kleinberghofen (Erdweg)

## **Kennzeichnungspflichtige Allergene nach LMIV**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere