




**Montag, 13.01.2025**

Bouillon mit Tropfteig<sup>A1,C,I</sup>


Gebackenes Schweineschnitzel<sup>12,A1,C</sup> mit Petersilienkartoffeln und Salat

 Roter Linseneintopf<sup>f,l,j</sup> (Karotte, Zwiebel, Kartoffel, Blumenkohl) mit Kartoffeln<sup>A1</sup> und Salat

 Erdbeerjoghurt<sup>G</sup>

**Dienstag, 14.01.2025**


Spinatsuppe<sup>A1,G,I</sup>

 Hähnchenbrust in Zwiebelsauce<sup>11,G,I</sup> mit Nudeln<sup>A1,C</sup> und Salat  
Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Bohnen, Aubergine)<sup>A1,I</sup> mit fruchtiger Tomatensauce<sup>I</sup> und Salat

 Obst

**Mittwoch, 15.01.2025**

Klare Brühe mit Grießnockerl<sup>A1,C,I</sup>

 Fischcurry<sup>l,j</sup> (Lachs, Seelachs, Karotte, Erbse) mit Vollkornreis und Salat


Rote Bete Puffer (Kiecherebsen, Gurken)<sup>A1,C,G,I</sup> mit Kräuterdip<sup>G</sup> dazu Kartoffeln und Salat

 Bananenquark<sup>G</sup>

**Donnerstag, 16.01.2025**

Erbsensuppe<sup>A1,G,I</sup>

Schweinenackensteak<sup>l,j</sup> mit Wedges und Salat


 Gnocchi<sup>A1,C</sup> mit mediterranem Gemüse<sup>I</sup> (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Kräutersauce<sup>A1,G,I</sup> dazu Salat

 Obst

**Freitag, 17.01.2025**


Kartoffelsuppe<sup>G,I</sup>

Pichelsteiner Eintopf<sup>12,l,j</sup> (Karotte, Kartoffel, Bohne, Blumenkohl) mit Brot<sup>A1</sup>

 Gemüsestrudel<sup>A1,C,G,I</sup> mit Tomatensauce und Kartoffeln<sup>12,3,A1,G,I</sup> dazu Salat

 Obst

**Änderungen vorbehalten**

 Wählen Sie mindestens 2x pro Woche Salat und Rohkost vom Buffet

 Wählen Sie 2x pro Woche Stückobst oder frisches Obst von der Theke

Gastronomie im BTZ-VdK Rehawerk Straubing gemeinnützige GmbH, Rennbahnstr. 44-46,  
94315 Straubing Tel. 09421-9967-29 Suppe € 2,00, Fleischgericht € 6,40, Vegetarisches Gericht € 6,00,  
Dessert € 1,70, Hauptgericht Freitag € 5,30, Menüpreis Montag-Donnerstag € 9,30 und Freitag € 8,00,  
Salat extra € 2,20

Zur Allergen- und Zusatzstoff- Kennzeichnung beachten Sie bitte den Aushang!

Die Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.