

593402 Bildungszentrum Salem Monat Januar 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.12.-02.01.2026 KW 1	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
05.01.-09.01.2026 KW 2	Menü 1	Ferien	Ferien		Fischstäbchen <F> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert	
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien		Gemüse Nuggets <V> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert	
	Salatteller	Ferien	Ferien		Salatteller mit American Dressing und eine Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung <V>	
12.01.-16.01.2026 KW 3	Menü 1	Bio Vollkorn Spaghetti mit Rinderbolognese <R> und geriebenem Mozzarella, dazu Apfelmus	Schwäbische Maultaschen <R/S> mit Bratensoße <V>, Kartoffelsalat und Obst		Alaska Seelachs nuggets <F> mit Bio Langkornreis, heller Gemüesoße <V> und Sahnepudding Panna Cotta	
	Menü Vegetarisch	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne <V>, Apfelmus	Bio Penne mit Rahmsoße, Bio Erbsen und Obst		Semmelknödel mit Rahmsoße, Bio Karottenscheiben und Sahnepudding Panna Cotta	
	Salatteller	Salatteller mit Dressing Sylter Art und Gemüsenuggets <V>	Salatteller mit French Dressing und Thunfisch <F>		Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Edamer	
19.01.-23.01.2026 KW 4	Menü 1	Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Salzkartoffeln mit Helle Soße <V> und Kirschjoghurt	Kebab vom Hähnchen <G>, Pommes frites, Tomatenketchup, Obst		Chicken Nuggets <G> mit Kroketten, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding	
	Menü Vegetarisch	Gemüsenuggets <V> mit Pommes frites, Tomatenketchup und Kirschjoghurt	Bio Polenta aus Maisgrieß mit Tomatengemüesoße <V>, blaue Weintrauben		Gnocchi mit Bio Gemüse, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding	
	Salatteller	Salatteller mit French Dressing und ein Eierpfannkuchen <V>	Kopfsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot, Balsamico-Dressing, Blumenkohlrischen im Backteig <V>		Salatteller mit American Dressing und Panierte Fischstäbchen <F>	

26.01.-30.01.2026 KW 5	Menü 1	Hähnchenbruststreifen <G> in heller Soße <V> mit Bio Reis und Bio Erbsen, Schoko-Milchpudding	Geflügelbratwurst <G> mit Curryketchup-Soße, Pommes frites und Obst		Hot Dog mit Geflügel Wiener Würstchen <G> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Joghurt Erdbeer	
	Menü Vegetarisch	Milde Käsespätzle <V> dazu ein Beilagensalat mit Schoko-Milchpudding	Spinatknödel mit Käse mit Bio Karotten Scheiben, heller Soße <V> und Obst		Hot Dog Brötchen, Vegetarische Würstchen aus Erbsenprotein <V> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Joghurt Erdbeer	
	Salatteller	Salatteller mit Dressing Sylter Art und Falafel-Taler <V>	Salatteller mit American Dressing und Geflügel Cevapcici <G>		Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Knusprige Rösti-Sticks <V>	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.