

Speiseplan 17.11. – 21.11.2025



Montag	Spaghetti mit roter Linsenbolognese, dazu Oliven (8), Hirtenkäse und gegrilltes Herbstgemüse (ohne Hirtenkäse vegan) AI B C J Alternativ: Farfalle mit Brokkolisauce, dazu hausgemachtes Möhrenpesto, Gemüse und Käse AI B C J	Salat, Dressing (2,6,11) / Clementinen und Mandarinen ABCEIJK
Dienstag	Kartoffeltag Viele leckere Gerichte rund um die beliebte Knolle (vegetarisch oder vegan) Lasst Euch überraschen ©	Salat, Dressing (2,6,11) / Fruchtjoghurt mit hausgemachtem Crunch ABCEIJK
Mittwoch	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone, dazu Steckrüben-Möhrenstampf, Gemüse und Salzkartoffeln Vegetarisch: Gefülltes Käseschnitzel mit Zitrone, Steckrüben-Möhrenstampf, Gemüse und Kartoffeln AI B C J	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obstauswahl
Donnerstag	Wraps Wraps zum selber rollen, dazu wahlweise gebratenes Hähnchenfleisch, Hirtenkäse, leckere Saucen, Reis und viel Salat Für alle diejenigen, die nicht so gerne Wraps mögen gibt es heute leckeren Kürbis-Karotteneintopf mit Blattpetersilie und Brot A	Salat, Dressing (2,6,11) / Butterkeks-Quarkdessert mit Fruchtmark ABCEIJK
Freitag	MSC-Goujons (geb. Seelachsstreifen), Blumenkohl-Sterne und Karotten-Sesam Sticks mit leckeren Dips (2,6,11), dazu eine Gemüseauswahl, Reis oder Kartoffeln	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst

Allergiker bitte VOR dem Essen am Tresen melden! Laktosefreie Milch und glutenfreie Pasta sind leider noch nicht Bio.

H-Milch, Reis, Milchreis, Farfalle, Spaghetti, Penne, Fusilli, Bulgur, Tofu, Spinat, Erbsen, frische Möhren sind für Euch immer in BIO Qualität, biozertifiziert durch DE-ÖKO-039 (GfRS)

