



Speiseplan



Alle Menüs verstehen sich inklusive einer Tagessuppe, Süßspeise oder einem Stück Obst – je nach Angebot.

KW 34	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026
Menü 1	Lasagne (R) (9,29,31) mit Tomatensoße (Obst		Hokifischfilet gebacken (9,23A,25,26) mit Kräutersoße (29) und Kartoffel- Blumenkohlpüree (29) Obst	Gyrosgeschnetzeltes (G) mit Rahmsoße (31,29) mit Langkornreis Früchtequark (29)	
Menü 2	Gefüllte Apfelpfannkuchen (12, 4, 14, 23A, 25, 29) mit Vanillesoße (29) Obst	Vollkornnudeln (23A) mit Linsen-Gemüsecurry (29,31) Obst	Gemüse Schnitzel (12, 23A, E, D) mit Kräutersoße (29) Kartoffel-Blumenkohlpüree (29) Obst	Karotten Gemüseragout (29,31) mit Reis Früchtequark (29)	Erbseintopf veg. (23A,31) mit Croutons (23A) und Brötchen (23A,14) Obst
Zutatenliste	Menü 1: Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Tomate Menü 2: Broccoli, Sellerie, Tomate, Zucchini	Menü 2: Tomate, Zwiebeln, Karotten, Linsen, Lauch, Sellerie	Menü 1: Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Mais Menü2: Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Mais, Erbsen	Menü 1: Zwiebeln Menü 2: Karotten, Blumenkohl, Mais, Kichererbsen	Menü 2: Karotten, Sellerie, Lauch

Nährwertangaben, sowie die Angaben zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergie auslösenden Bestandteilen, entnehmen Sie bitte den ausgehangenen Spezifikationen der einzelnen Gerichte. **Änderungen vorbehalten**
Gerichte ohne Gemüse- oder Salatbeilage beinhalten generell unser frisches Salatbuffet.