

Speiseplan KW 20 - 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Kaspressknödel, <i>wahlweise</i> mit Salat oder in einer Gemüsebrühe</p> <p><i>a,b,g Glutenfreie Alternative</i></p>	<p>Vollkorn-Pasta-Mischung mit frischem Basilikum-Pesto, dazu gibt's einen Gurken- Dill Salat</p> <p><i>a,g Glutenfreie Alternative</i></p>	<p>Wunschessen Unterstufe: Burger mit allem, was lecker ist Alternative: Veggie-Burger, mit allem was lecker ist :)</p> <p><i>a,b,g Glutenfreie Alternative</i></p>	<p>Ofen-Kartoffeln mit verschiedenem Grillgemüse und leckerem Dip</p> <p><i>g</i></p>	<p>Tomatensuppe mit Dinkelbackerbsen und Vollkornbaguette</p> <p><i>g</i></p>
<p>Bananenmilch</p> <p><i>g</i></p>	<p>Käsekuchen mit Frucht</p> <p><i>a,b,g</i></p>	<p>Schokopudding mit Fruchtspiegel</p> <p><i>g</i></p>	<p>Milchreis mit Zimt und Zucker</p> <p><i>g</i></p>	

Gemeldete Unverträglichkeiten und Allergien werden täglich bei den jeweiligen Speisen berücksichtigt (siehe Legende unten). Vegetarische Alternative zu einem Fleischgericht steht stets extra dabei.

- | | | |
|--------------------|---------------------------|-------------|
| a) Gluten | e) Meerestiere | i) Sellerie |
| b) Ei | f) Soja | j) Senf |
| c) Meerestiere | g) Milch / Lactose | k) Sesam |
| d) Schweinefleisch | h) Schalenfrüchte (Nüsse) | |