

# Speiseplan KW 2025-20

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Spaghetti Aglio e Olio</b> Dazu gibt's einen Karotten-Apfel-Salat</p> <p><b>a</b> Glutenfreie Alternative</p>	<p><b>Leckere hausgemachte Kaspressknödel</b> - Wahlweise mit Bayrisch-Kraut oder Gemüsebrühe</p> <p><b>a,b,g</b> Glutenfreie Alternative</p>	<p><b>Maibaumfest:</b> <b>Wiener und Weißwürstl</b> mit Kartoffelgurken Salat</p> <p><b>Alternative:</b> <b>Vegetarische Würstl</b> mit Kartoffelgurken Salat</p> <p><b>d,g</b></p>	<p><b>Landkornreis mit Gemüse und cremiger Tomatensoße</b> Dazu gibt's wahlweise auch cremigen Fetakäse</p> <p><b>g</b></p>	<p><b>Folien Kartoffeln</b> aus dem Ofen mit Tsatsiki-Dip</p> <p><b>g</b></p>
<p>Erdbeermilch</p> <p><b>g</b></p>	<p>Joghurt mit frischem Obst</p> <p><b>g</b></p>	<p>Definitiv wird's bayrisch und lecker ;)</p> <p><b>g</b></p>	<p>Blätterteig-Apfelschnecke</p> <p><b>a,b,g</b></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

b) Ei

c) Meerestiere

d) Schweinefleisch

e) Meerestiere

f) Soja

g) Milch / Lactose

h) Schalenfrüchte (Nüsse)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

# KW 20



Wochentag



Montag



Dienstag



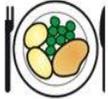
Mittwoch



Donnerstag



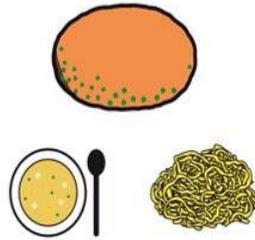
Freitag



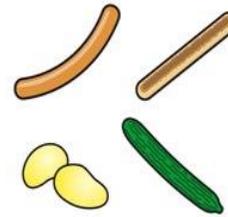
Hauptgang  
mit



Spaghetti Aglio e  
Olio und ein  
Karotten-Apfel-  
Salat



Kaspressknödel mit  
Bayerisch-Kraut oder  
Gemüsebrühe

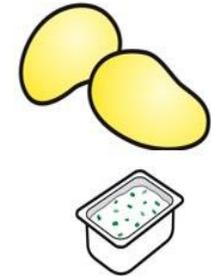


Wiener und Weißwürstl mit  
einem Kartoffel-Gurken-Salat

## Maibaumfest



Reis mit Gemüse und  
cremiger  
Tomatensoße



Folienkartoffeln mit  
Tsatsiki-Dip



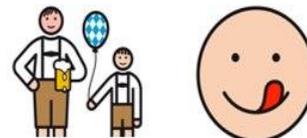
Dessert



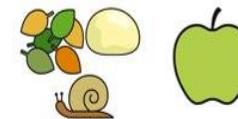
Erdbeermilch



Joghurt mit frischem  
Obst



Nachtisch wird  
bayerisch und  
lecker!



Blätterteig-  
Apfelschnecke