

Speiseplan KW 21 – 2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Überbackener Schinken-Käse-Toast oder überbackener Tomate-Mozzarella-Toast <i>a,g</i> Glutenfreie Alternative	Dinkel-Quark-Spätzle mit würzigem Emmentaler-Käse Dazu gibt's einen knackigen Eisbergsalat! <i>a,b,g</i> Glutenfreie Alternative	Wunschessen Naturklasse: Rinderhackfleisch-Bolognese mit Nudeln <u>Alternative:</u> Linsen-Bolognese mit Nudeln <i>a,g</i> Glutenfreie Alternative	Haferflocken-Käse - Taler mit Tsatsiki-Dip Dazu gibt's einen Kartoffelsalat! <i>a,b,g</i> Glutenfreie Alternative	Back-Camembert mit Preiselbeeren Dazu gibt's einen Baby- Leaf-Salat mit fruchtigem Hausdressing <i>g</i>
Frucht-Smoothie <i>g</i>	Griesbrei <i>g</i>	Apfelmus	Käsekuchen mit Mandarinen <i>a,b,g</i>	

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 21



Wochentag

Mo

Montag

Di

Dienstag

Mi

Mittwoch

Do

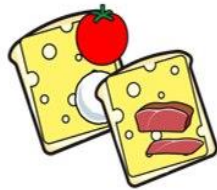
Donnerstag

Fr

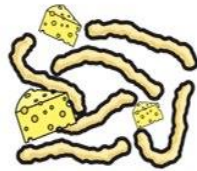
Freitag



Hauptgang
mit



Überbackener
Schinken-Käse-Toast
ODER überbackener
Tomate-Mozzarella-
Toast



Dinkel-Quark-Spätzle
und einen knackigen
Salat



Grießbrei



Hackfleischbolognese mit
Nudeln

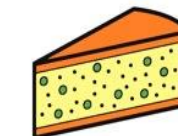
**Wunschessen
Naturgruppe**



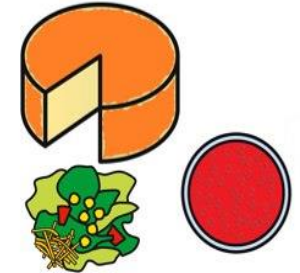
Apfelmus



Haferflocken-Käse-
Taler mit Tsatsiki-Dip
UND Kartoffelsalat



Käsekuchen mit
Mandarinen



Back-Camembert mit
Preiselbeeren und
Baby-Leaf-Salat