

Speiseplan KW 2023-39

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Dinkel-Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu gibt's einen knackigen Blattsalat</p> <p>a,g Glutenfreie Alternative</p>	<p>Bunt gemischtes Gemüse in einer cremigen Tomaten-Linsensoße auf Basmati-Reis</p> <p>g</p>	<p>Ofenkartoffeln mit verschiedenem Gemüse und Tsatsiki-Dip</p> <p>g</p>	<p>Hähnchen - Paprika Gulasch mit Fusili-Nudeln, dazu gibt's einen Gurken – Dill Salat</p> <p>a,g Glutenfreie Alternative</p>	<p>Kaspressknödel-Suppe mit Bergkäse und frischem Schnittlauch</p> <p>a,b,g Glutenfreie Alternative</p>
<p>Quarkdessert mit Fruchtspiegel</p> <p>g</p>	<p>Grießbrei mit einem Klecks Obstmus</p> <p>g</p>	<p>Natur-Joghurt mit frischem Bio-Obst</p> <p>g</p>	<p>Mousse au Chocolat mit Frucht</p> <p>g</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

e) Meerestiere

f) Soja

g) Milch / Lactose

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam d) Schweinefleisch

h) Schalenfrüchte (Nüsse)

KW 39



Wochentag



Montag



Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag



Hauptgang
mit



Dinkel-Käsespätzle
mit Röstzwiebeln,
dazu Salat



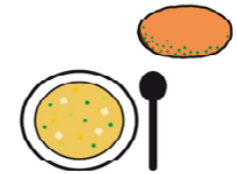
Buntes Gemüse in
Tomaten-Linsen
Soße mit Reis



Ofenkartoffeln mit Gemüse und
Tsatsiki-Dip



Hähnchen Gulasch
mit Nudeln, dazu
Gurkensalat



Kaspressknödelsuppe
mit frischem
Schnittlauch



Dessert



Quarkdessert mit
Fruchtspiegel



Grießbrei mit Obstmus



Joghurt mit
frischem Obst



Mousse au
Chocolat mit
Frucht

