

Speiseplan 19.01.2026 - 25.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Rote Linsen-Lasagne, Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensoße, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse, S</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>Alaska-Seelachshappen in fruchtiger Tomatensoße, Vollkornreis, Salat, Dessert</p> <p>mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Fisch</p>	<p>BIO Chicken Nuggets - aus zartem Hähnchenbrustfleisch in knuspriger Panade, Kartoffelbällchen, Salat, Dessert</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, Weizen</p>	<p>BIO Spinat-Nudel-Auflauf, Salat, Dessert</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen</p>	
	<p>Spaghetti Bolognese (Rind), Salat, Dessert</p> <p>glutenhaltig, mit Sellerie, Weizen</p>	<p>BIO Ravioli mit Gemüsefüllung in fruchtiger Tomatensoße, Salat, Dessert</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), Weizen, Hafer</p>	<p>Grünkern-Risotto, fruchtige Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfel, Zwiebel und Porree, Salat, Dessert</p> <p>glutenhaltig, Weizen</p>	<p>Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer, Kirschenmichel mit Zucker und Zimt garniert, Vanillesoße, Dessert</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Schalenfrüchten (z.B. Nüsse, Mandeln), mit Ei, Weizen, Gerste</p>	