

Speiseplan 02.02.2026 - 08.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio Menü	<p>Spinat-Spaghetti mit Tomatensoße und Blattsalat</p> <p>glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Spaghetti mit Vegihack-Gemüsebolognese und Rote-Bete-Salat</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Rindfleisch-Linsen-Gemüsegulasch mit Kartoffelstampf</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf</p>	
Tagesmenü	<p>Lasagne mit Rindfleisch, Tomaten, Mozzarella und Blattsalat</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Kalbfleischbällchen in Rahmsoße mit Spätzle und Erbsen</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Seelachs nuggets mit Joghurtsoße, Salzkartoffeln und Rahmspinat</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Fisch</p>	<p>Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Erdbeermarmelade, dazu Apfelmus</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, mit Sellerie, mit Senf</p>	
Vegetarisches Menü	<p>Vegi-Cevapcici mit Aivar, Bio-Vollkornreis und Bio-Salat</p> <p>glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Feines Champignonragout mit Spätzle und Erbsen</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Kräuter-Käsenocken mit Kürbissoße, Bio-Salzkartoffeln und Bio-Rahmspinat</p> <p>glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat</p> <p>glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	