

# Speiseplan 13.05.2024 - 19.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio-Wochengericht	<p>Bio-Schupfnudeln mit feinem Bio-Rindfleisch-Gemüseragout, dazu Salat</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Bio-Linsen-Gemüse-Haschee mit weißem Bio-Reis und Salat</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf</p>	<p>Bio-Linsen-Gemüse-Haschee mit weißem Bio-Reis und Salat</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf</p>	<p>Bio-Linsen-Gemüse-Haschee mit weißem Bio-Reis und Salat</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf</p>	
Tagesmenü	<p>Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße, Makkaronelli und glaciertem Karottengemüse</p> <p>Dessert: 1 Pflaume glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Rindergulasch mit Paprika, Spätzle und Karottengemüse</p> <p>Vorspeise: Klare Gemüsesuppe glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Kalbsköttbular in Rahmsoße mit Kartoffelpüree und Coleslawsalat</p> <p>Dessert: Beerenjoghurt glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Gebrautes Seelachsfilet mit Gartenkräutersoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat</p> <p>Dessert: Vanillepudding glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Fisch</p>	
Vegetarisches Menü	<p>Feines Vegi-Hack-Gemüse-Tomatenragout mit Makkaronelli und glaciertem Karottengemüse</p> <p>Dessert s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Paprika-Möhregulasch mit Vegi-Geschnetzeltem, Spätzle und Karottengemüse</p> <p>Vorspeise s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Vegi-Köttbular in Gemüserahmsoße mit Kartoffelpüree und Coleslawsalat</p> <p>Dessert s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Vegetarische Spaghetti Carbonara mit Ei, Parmesan, Käsesoße und Gurkensalat</p> <p>Dessert: s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	
Wochensalat	<p>Sommer-Bowl mit Linsen, Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskerndressing</p> <p>dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Suppe o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf,</p>	<p>Sommer-Bowl mit Linsen, Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskerndressing</p> <p>dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Suppe o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf,</p>	<p>Sommer-Bowl mit Linsen, Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskerndressing</p> <p>dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Suppe o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf,</p>	<p>Sommer-Bowl mit Linsen, Ei, Hirtenkäse, Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Kürbiskerndressing</p> <p>dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Suppe o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf,</p>	

# Speiseplan 13.05.2024 - 19.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

mit Ei

mit Ei

mit Ei

mit Ei

# Speiseplan 20.05.2024 - 26.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio-Wochengericht					
Tagesmenü					
Vegetarisches Menü					
Wochensalat					

# Speiseplan 27.05.2024 - 02.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio-Wochengericht					
Tagesmenü					
Vegetarisches Menü					
Wochensalat					

# Speiseplan 03.06.2024 - 09.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio-Wochengericht	<p>Bunter Bio-Gemüsereis mit Bio-Tomatensoße und Karottengemüse</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf</p>	<p>Bio-Vanille Grießbrei mit Bio-Zimt-Zucker und Bio-Apfelmus</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	<p>Bio-Vanille Grießbrei mit Bio-Zimt-Zucker und Bio-Apfelmus</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	<p>Bio-Vanille Grießbrei mit Bio-Zimt-Zucker und Bio-Apfelmus</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	
Tagesmenü	<p>Kalbsbraten mit Soße, Spätzle und Karottengemüse</p> <p>Vorspeise: Gemüsebrühe mit Nudeln glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße mit weißem Bio-Reis und Brokkoli</p> <p>Dessert: Rahmjoghurt mit Beeren glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Soja, mit Erdnüssen</p>	<p>Vegi-Bällchen in Bio-Tomatensoße mit kleine Pennenudeln und Blattsalat</p> <p>Dessert: 1 Bio-Apfel glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Milchprodukten (lactosehaltig)</p>	<p>2 Kalbfleischmaultaschen mit Zwiebelsoße, Kartoffelsalat und Blattsalat</p> <p>Vorspeise: Rinderbrühe mit Kalbsbrätklöschen glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Konservierungsstoffen</p>	
Vegetarisches Menü	<p>Gebratene Hörnlenudeln mit Ei-Kräutern, Bio-Tomatensoße und Salat</p> <p>Vorspeise: s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Vegi-Geschnetzeltes mit Kichererbsen und Paprika in milder Currysoße</p> <p>Dessert: s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja, mit Erdnüssen, mit Sellerie, mit Senf</p>	<p>Käsespätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze, dazu Blattsalat</p> <p>Dessert s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	<p>Vegi-Cordonbleu mit Ketchupdip, Kartoffel- und Blattsalat</p> <p>Vorspeise s. Tagesmenü glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei</p>	
Wochensalat	<p>Salat Nizza mit Thunfisch, Sardellen, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Bohnen und Frenchdressing dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Fisch</p>	<p>Salat Nizza mit Thunfisch, Sardellen, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Bohnen und Frenchdressing dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Fisch</p>	<p>Salat Nizza mit Thunfisch, Sardellen, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Bohnen und Frenchdressing dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Fisch</p>	<p>Salat Nizza mit Thunfisch, Sardellen, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Bohnen und Frenchdressing dazu 1 Vollkornsemmel</p> <p>Vorspeise o. Dessert nach Verfügbarkeit glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sellerie, mit Senf, mit Ei, mit Fisch</p>	

# Speiseplan 10.06.2024 - 16.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio-Wochengericht					
Tagesmenü					
Vegetarisches Menü					
Wochensalat					