

Speiseplan 02.02.2026 - 08.02.2026

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