

Speiseplan 12.10.2026 - 18.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Frühstück	Frühstück	Frühstück	Frühstück	Frühstück
Menü 1	 Putenschnitzel mit Spaghetti Tomatensoße Salat oder Nachtisch glutenhaltig, Ei, Weizen	 Bauerntopf (Eintopf) Rinder-Hackfleisch mit Kartoffeln und Paprika, dazu Baguette glutenhaltig, Sellerie, Senf, Fructose, Weizen	 Käsespätzle Gekochte Spätzle mit feinem Gemüse ,Käse überbacken.Salat oder Nachtisch. Phosphat, glutenhaltig, Milchprodukten (lactosehaltig), Sellerie, Ei, Weizen	 Currywurst (Geflügelbratwurst) mit Pommes Salat oder Nachtisch Geschmacksverstärker	
Menü 2	 Kartoffeltaschen mit Salat Milcheiweiß, Milchprodukten (lactosehaltig), Sellerie	 Gnocchi* mit Käsesoße und Salat Milcheiweiß, Milchprodukten (lactosehaltig), Sellerie, Ei	Hamburger Spezial Hackfleisch Burger mit Rösti Salat und Tomaten,Salat oder Nachtisch glutenhaltig, Milchprodukten (lactosehaltig), Sellerie, Senf, Sesam, Ei, Weizen	 Gebackener Feta mit Rohkostsalaten und Nachtisch. Süßungsmitteln, glutenhaltig, Milchprodukten (lactosehaltig) ★ Empfehlung des Tages	
Menü 3	 Cafeteria Vegane Herbst- Bowl mit Cous cous, Kürbis, Champignons,Karotten,Rotkraut und Kartoffelspalten dazu Soja- Joghurtdip.Joghurt oder Salat glutenhaltig, Soja, vegan	 Cafeteria Vegane Herbst- Bowl mit Cous cous, Kürbis, Champignons,Karotten,Rotkraut und Kartoffelspalten dazu Soja- Joghurtdip.Joghurt oder Salat glutenhaltig, Soja, vegan	 Cafeteria Vegane Herbst- Bowl mit Cous cous, Kürbis, Champignons,Karotten,Rotkraut und Kartoffelspalten dazu Soja- Joghurtdip.Joghurt oder Salat glutenhaltig, Soja, vegan	 Cafeteria Vegane Herbst- Bowl mit Cous cous, Kürbis, Champignons,Karotten,Rotkraut und Kartoffelspalten dazu Soja- Joghurtdip.Joghurt oder Salat glutenhaltig, Soja, vegan	