

Speiseplan KW 10 vom 02.03.2026 – 05.03.2026

Wir wünschen euch einen guten Appetit!

	Menü I	Vegetarisch	Dessert
Montag	Vegetarische Hackbällchen auf Soja- und Weizeneiweiß-Basis <V> [a, a1, a3, f] in Rahmsauce [a, a1, g] mit Karottengemüse und Spätzle [a, a1, c] Eisbergsalat, Tomatisiertes Dressing [j]	Linsensuppe mit Kartoffeln und Möhren <V>, Kürbiskernbrötchen [a, a1, a2, a3, a4] Eisbergsalat, Tomatisiertes Dressing [j]	Clementinen
Dienstag	Bio Hühnerfrikassee mit Möhrenwürfel und Erbsen <G> [a, a1, g, i], Bio Erbsen und Möhren, Langkornreis Rohkost mit Paprika gelb, Gurke und Karotten	Bio Penne [a, a1] mit Käsesauce und kleinen Gemüsegewürfen <V> [a, a1, a3, g] Rohkost mit Paprika gelb, Gurke und Karotten	Butterkeks-Milchpudding [a, a1, g]
Mittwoch	Bio Vollkorn-Penne [a, a1] mit Pesto-Cremesauce <V> [a, a1, a3, g, h, h4], Hartkäse gerieben [g] Eisbergsalat, Joghurt-Kräuter Dressing [c, g]	Rösti Ecken, Tomate, Mozzarella Scheiben [g], Kräuterquark [g] Eisbergsalat, Joghurt-Kräuter Dressing [c, g]	Banane
Donnerstag	Kutter-Fischfrikadelle, Remoulade (3) [c, g, j], Kartoffelsalat [j] Rohkost-Teller mit Möhren, Kohlrabi und Gurke	Bunter Nudel-Vollkornauflauf mit Kichererbsen, Mais und Paprika <V> (3) [a, c, g] Rohkost-Teller mit Möhren, Kohlrabi und Gurke	Naturjoghurt [g], Apfelkompott (3)