

Speiseplan



vom 15.06. - 19.06.2026

Montag: Grünkern-Gemüse-Bolognese Soße mit Drelloni-Nudeln
und Gouda-Reibekäse, Salatwahl
(A1-I-G)

Veg.: Grünkern-Gemüse-Bolognese Soße mit Drelloni-Nudeln
und Gouda-Reibekäse, Salatwahl
(A1-I-G)

Dienstag: Eine Kalbfleisch-Frikadelle, Rahmspinat, Salzkartoffel,
Frischer Karottensalat mit Orangensaft
(G-5-7)

Veg.: Vegane Bratwurst (Erbseprotein), Rahmspinat, Salzkartoffel,
Frischer Karottensalat mit Orangensaft
(A1-7-I-G)

Mittwoch: Italienischer Hackfleisch-Nudleintopf (Rind)
mit frischem Gemüse, Schmand, Spitz-Brötchen
(A1-G-I-10)

Veg.: Italienischer Gemüse-Nudeltopf mit frischem Gemüse,
Schmand, Spitz-Brötchen
(A1-G-I-10)

Donnerstag: Mailänder Hähnchenschnitzel mit Tomaten-Hollandaise-Soße
mit Tomatenwürfel, Spaghetti, bunter Krautsalat
(A1,G)

Veg.: Hausgemachte Kohlrabi-Schnitzel im Sesam-Knusper-Mantel
auf Gartengemüse mit geb. Drilling- Kartoffel, bunter Krautsalat
(G-C-K)

Freitag: Alaska Seelachsfilet in Quinoa-Panade mit Kräuter-Joghurt-
Remouladensoße, Kartoffeln, Tomatensalat mit Mozzarella
u. Basilikum
(D-G-A1-C)

Veg.: Panierte geb. Rote Bete -Sticks mit Kräuter-Joghurt-Remoulade,
Kartoffeln, Tomatensalat mit Mozzarella u. Basilikum
(A1-G-C)

Bon Appetit!

***Alle Gerichte: 6,00€**