

Speiseplan vom 19.10.2026 bis 25.10.2026



KW 43	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Nachspeise
Mo	3 Kartoffeltaschen, tomatisiertes Pfannengemüse	Bunter Salatteller, Backerbsen, Kräuterbaguette	Apfel
	Zusätze:	Zusätze:	Zusätze:
	Allergene: g	Allergene: a1, a2, c, g	Allergene:
Di	Bratwurst (Schwein), Senfrahmsauce, Kartoffelpüree, Erbsen & Wurzeln	Veg. Bratwurst, Senfrahmsauce, Kartoffelpüree, Erbsen & Wurzeln	Käsekuchen
	Zusätze: 8	Zusätze:	Zusätze:
	Allergene: g, j	Allergene: c, f, g, i, j	Allergene: a1, c, g
Mi	Rindergulasch, Bio-Nudeln, Karotten-Apfelsalat	Gemüsegulasch, Bio-Nudeln, Karotten-Apfelsalat	Stracciatellaquark aus Bio-Quark
	Zusätze: 1, 3, 4	Zusätze: 1, 3, 4	Zusätze:
	Allergene: a1	Allergene: a1	Allergene: f, g
Do	Schlemmerfilet, Kräutersauce, Bio-Kartoffeln, Gemüsebett	3 Gemüsestäbchen paniert, Kräutersauce, Bio-Kartoffeln, Gemüsebett	Schokoladeneis
	Zusätze:	Zusätze:	Zusätze:
	Allergene: d, g, i	Allergene: a1, c, g, i	Allergene: g
Fr	4 Kleine Rinderfrikadellen, Hausgemachter Nudelsalat	5 Kleine Veg. Frikadellen, Hausgemachter Nudelsalat	Grieß aus Bio-Milch, Aprikosensauce
	Zusätze: 2	Zusätze: 2	Zusätze: 3
	Allergene: a1, c, g	Allergene: a1, c, g	Allergene: a1, g
Sa	Chili con Carne mit Bio-Rinderhack, Bio-Weizenbrötchen	Chili sin Carne, Bio-Weizenbrötchen	Schokoladenpudding aus Bio Milch
	Zusätze:	Zusätze:	Zusätze:
	Allergene: a1	Allergene: a1	Allergene: g
So	Lachs geräuchert, Grüne Sauce, Röstkartoffeln, Gurkensalat	Veg. Schnitzel, Grüne Sauce, Röstkartoffeln, Gurkensalat	Frisch gebackener Kuchen
	Zusätze: 1, 5	Zusätze: 1, 2, 5	Zusätze:
	Allergene: c, d, g,	Allergene: a1, a4, c, g	Allergene: a1, c, g