

Speisekarte für die Woche vom 02.03. bis 06.03.2026

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Vollkost	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Bio-Rahmkarotten und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Möhren und Vollkornreis	Spaghetti mit Gemüse-Bolognese, dazu Gouda (alles in Bio-Qualität)	Nuggets auf Milchbasis mit Pommes, dazu Salat mit Joghurtdressing
	Milch (Lactose), Gluten (Weizen, Gerste)	Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)	Eier, Gluten (Weizen, Hafer), Milch (Lactose), Sellerie
Vegetarische Alternative		Frikassee auf Erbsenbasis mit Möhren und Vollkornreis		
		Milch (Lactose)		
Täglich Dessert oder Salat				

Speisekarte für die Woche vom 23.02. bis 27.02.2026

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Vollkost	Gouda-Schnitzel auf Milchbasis mit vegetarischer Bratensauce, dazu Erbsen und Spätzle	Eieromlette mit Bio-Rahmspinat und Kartoffeln	Vollkornspirelli mit Linsen-Bolognese, dazu Gouda	Kartoffepuffer mit Apfelmus
	Milch (Lactose), Gluten (Weizen,Hafer), Eier, Senf	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier	Gluten (Weizen), Sellerie	Eier, Schwefeldioxid/Sukfite
Vegetarische Alternative				
Täglich Dessert oder Salat				