

Speisekarte für die Woche vom 03.11. bis 07.11.2025

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Vollkost	Pizza Geflügelsalami	Eieromlette mit Bio-Rahmspinat und Kartoffeln	Bio-Paprikarahmsauce mit Drellinudeln	Backhendl mit brauner Sauce, dazu Erbsen und Spätzle
	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Eier, Senf
Vegetarische Alternative	Pizza Margherita			Goudaschnitzel auf Milchbasis mit vegetarischer brauner Sauce, dazu Erbsen und Spätzle
	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie			Gluten (Weizen,Hafer), Eier, Senf, Milch (Lactose)
Täglich Dessert oder Salat				

Speisekarte für die Woche vom 10.11. bis 14.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Vollkost	Paniertes Seelachsfilet mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln	Putengyrospfanne mit Langkornreis und Sour Cream	Spaghetti mit Gemüse-Bolognese, dazu Gouda (alles in Bio-Qualität)	American Pancakes mit Vanillesauce, vorweg Karottencreme- suppe
	Fisch, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)
Vegetarische Alternative	Paniertes Schnitzel auf Milchbasis mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln	Falafelbällchen mit Langkornreis und Sour Cream		
	Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)		
Täglich Dessert oder Salat				

Speisekarte für die Woche vom 17.11. bis 21.11.2025

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Vollkost	Milchreis mit Apfelmus, vorweg Nudelsuppe	Spaghetti mit Rinderbolognese (alles in Bio-Qualität)	Kartoffeln- Blumenkohl- Karotteneintopf mit Weizenbrötchen	Knuspriger Hähnchen-Burger mit Ketchup, dazu Ofen-Pommes
	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Sellerie	Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen, Dinkel, Gerste), Sesam, Sellerie
Vegetarische Alternative		Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (alles in Bio-Qualität)		Gemüse-Burger mit Ketchup, dazu Ofen- Pommes
		Gluten (Weizen), Sellerie		Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sesam, Sellerie
Täglich Dessert oder Salat				

Speisekarte für die Woche vom 24.11. bis 28.11.2025

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Vollkost	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Klöße	Seelachs- Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Rotkohl und Vollkornspirelli	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
	Gluten (Weizen), Eier, Senf, Milch (Lactose)	Fisch, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Senf	Milch (Lactose)
Vegetarische Alternative	Knuspriges Schnitzel auf Milchbasis mit vegetarischer Bratensauce, dazu Blumenkohl und Klöße	Eieromlette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bio-Gemüse- Gulasch mit Bio- Rotkohl und Vollkornspirelli	Bratwurst auf Erbsenbasis mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)	Eier, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen)	Milch (Lactose)
Täglich Dessert oder Salat				