

# Speisekarte für die Woche vom 03.11. bis 07.11.2025

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

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
<b>Vollkost</b>	<b>Paniertes Seelachsfilet mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln</b>	<b>Putengyrosfanne mit Langkornreis und Sour Cream</b>	<b>Spaghetti mit Gemüse-Bolognese, dazu Gouda (alles in Bio-Qualität)</b>	<b>American Pancakes mit Vanillesauce, vorweg Karottencremesuppe</b>
	Fisch, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)
<b>Vegetarische Alternative</b>	<b>Paniertes Schnitzel auf Milchbasis mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln</b>	<b>Falafelbällchen mit Langkornreis und Sour Cream</b>		
	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>
<b>Vollkost</b>	<b>Milchreis mit Apfelmus, vorweg Nudelsuppe</b>	<b>Spaghetti mit Rinderbolognese (alles in Bio-Qualität)</b>	<b>Kartoffeln-Blumenkohl-Karotteneintopf mit Weizenbrötchen</b>	<b>Knuspriger Hähnchen-Burger mit Ketchup, dazu Ofen-Pommes</b>
	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Sellerie	Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen, Dinkel, Gerste), Sesam, Sellerie
<b>Vegetarische Alternative</b>		<b>Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (alles in Bio-Qualität)</b>		<b>Gemüse-Burger mit Ketchup, dazu Ofen-Pommes</b>
		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>
<b>Vollkost</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Klöße</b>	<b>Seelachs-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>	<b>Rindergulasch mit Rotkohl und Vollkornspirelli</b>	<b>Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b>
	Gluten (Weizen), Eier, Senf, Milch (Lactose)	Fisch, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Senf	Milch (Lactose)
<b>Vegetarische Alternative</b>	<b>Knuspriges Schnitzel auf Milchbasis mit vegetarischer Bratensauce, dazu Blumenkohl und Klöße</b>	<b>Eieromlette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>	<b>Bio-Gemüse-Gulasch mit Bio-Rotkohl und Vollkornspirelli</b>	<b>Bratwurst auf Erbsenbasis mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b>
	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)	Eier, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen)	Milch (Lactose)
Täglich Dessert oder Salat				