

Speisekarte für die Woche vom 05.10. bis 09.10.2026

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Vollkost	Eieromlette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Käseknöpfe mit Röstzwiebeln (alles in Bio-Qualität)	Bio-Paprikarahmsauce mit Drellinudeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sour Cream und Würzkartoffeln
	Milch (Lactose), Eier	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Milch (Lactose), Gluten (Weizen, Gerste)
Vegetarische Alternative				
Täglich Dessert oder Salat				

Speisekarte für die Woche vom 12.10. bis 16.10.2026

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Vollkost	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Putenfrikadelle mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Spätzle	Spaghetti mit Paprika-Sellerie-Karotten-Bolognese, dazu Gouda	Pfannkuchen mit Kirschragout und Vanillesauce, vorweg Kartoffelsuppe
	Milch (Lactose), Fisch, Gluten (Weizen)	Gluten (Weizen), Eier, Senf	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)
Vegetarische Alternative	Paniertes Schnitzel auf Milchbasis mit Dillsauce, dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Falafelbällchen mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Spätzle		
	Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Eier, Senf		
Täglich Dessert oder Salat				