























Speiseplan

vorbehaltlich Änderungen bei Lieferschwierigkeiten

Küchenleitung/Hygienebeauftragter
Domenico Di Costanzo
☎01704459888
Büro 0781-953514

Liste Allergene und Zusatzstoffe:
siehe unten

<p>Montag 18.05.2026</p> 	  <p>Paniertes Fischfilet mit BIO-Vollkorncouscous Vegetarisch: Gemüse-Taler Rohkost Paprika / Gurke Frisches Obst</p>  
<p>Dienstag 19.05.2026</p>	  <p>Puten-Paprika-Gulasch mit Kartoffelrösti Vegetarisch: Gemüseticks mit Kartoffelrösti Rohkost Gurke / Karotte Spanische BIO-Vanillecreme mit Erdbeeren</p> <p>1,2,3,11</p>    
<p>Mittwoch 20.05.2026</p> 	  <p>Hühner-Suppe mit Vollkornbaguette Vegetarisch: Gemüse-Suppe mit Vollkornbaguette BIO-Quark-Creme-Speise</p> <p>1,2,3,11,</p> 
<p>Donnerstag 21.05.2026</p>	   <p>BIO-Käsespätzle mit BIO-Rahmsoße und Broccoli-Gemüse Frisches Obst</p> <p>1,2,3,11</p>  
<p>Freitag 22.05.2026</p>	  <p>Vegane Gemüse-Bolognese mit BIO- Reis Bunte Blattsalate Frisches Obst</p> <p>1,2,3,11</p> 