

Speiseplan

44/2

26.10.2026 bis 30.10.2026

Montag

Rindergulasch ^{C,1a} | feine Erbsen | Kartoffeln

🌱 Makkaroni-Tomatenauflauf ^{1a,3,7,9} | Bechamelsauce ^{1a,7}

Dessert

Quarkspeise | Pfirsich ⁷

Dienstag

Gebratener Seelachsfilet ^{1a,4,10} | Dillsauce ^{1a,7} | Brokkoli | Kartoffeln

🌱 Gebratener Tofu ⁶ auf Gemüsereis ⁹ | Kräutersauce ^{1a,7}
gemischter Salat | Kräuterdressing ^{B,J,1a,3,7,10}

Dessert

Zitronencreme ^{1a,7}

Mittwoch

Gyros in pikanter Sauce überbacken ^{1a,7} | Kräuterreis
Chinakohlsalat | Senfdressing ¹⁰

🌱 Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{3,7,9} | Käsesauce ^{A,1a,7}

Dessert

Pudding | Pistaziengeschmack ^{7,8g}

Donnerstag

Aktion „Kulinarische Weltreise“

Adobo - Philippinisches Schmorfleisch ^{1a,6}Schweinebauch | Lilienblüten | Schwarze Bohnen | Ananas
Basmatireis

🌱 Gersten-Risotto ^{1c,9} | veganem Dip ^{6,8} | mediterranen Gemüse

Dessert

Schokoladencreme | Mandelblätter ^{1a,7}

Freitag

Paniertes Seelachsfilet ^{1a-d,4} | Lauch in Rahm ^{1a,7} | Kartoffeln

🌱 Blumenkohlbratling ^{1a,3,7} | Currysauce ^{1a,7} | Gemüsereis ⁹

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce ^{A,1a,7}

Hinweis 🌱 Vegetarisches Gericht



Wir wünschen guten Appetit!

eks
catering