

Speiseplan KW 06 02.02. – 06.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Brötchen	Bauernsalat	Rohkost	Rohkost
Hauptspeise	Seelachsfilet mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln	Erbseneintopf mit Geflügelwiener	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße	Putenbrustgulasch mit Bio-Spirellis	Geflügelrostbratwurst mit Senfsoße und Bio-Kartoffeln
Vegetarisch	Bio-Eieromelette mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln	Käsespätzle	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße	Rote-Linsen-Bratling mit Tomatensoße und Bio-Spirellis	Grünkern-Sprossen-Bratling mit Senfsoße und Bio-Kartoffeln
Gluten- und lactosefreies Essen	Bio-Eieromelette mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln/ Seelachsfilet mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln	Erbseneintopf mit Geflügelwiener	Tex. Hackfleischsoße mit Bio-Reis	Rote-Linsen-Bratling mit Tomatensoße und Bio-Spirellis/ Putenbrustgulasch mit Bio-Spirellis	Geflügelrostbratwurst mit Senfsoße und Bio-Kartoffeln
Dessert	Frischobst	Knuspermüsliquark	Frischobst	Karamellpudding	Zitronenkuchen