

## Speiseplan KW 06 02.02. – 06.02.2026

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Vorspeise</b>	Rohkost	Brötchen	Bauernsalat	Rohkost	Rohkost
<b>Hauptspeise</b>	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
<b>Vegetarisch</b>	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
<b>Gluten- und lactosefreies Essen</b>	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
<b>Dessert</b>	Frischobst	Knuspermüsliquark	Frischobst	Karamellpudding	Zitronenkuchen