



Speiseplan

20.07. – 24.07.2026 | KW 30

Montag

Buntes Paprikagemüse
mit Bio-Salzkartoffeln u. Sauerrahmdip ^{F, 19, 23, V}
ALLERGENRED.: Reis-Vollkornnudeln mit Tomatensoße ^{V, 25, 2, 23}
Beilage: Eisberg-Gurkensalat
Apfel

Dienstag

Kartoffelknödel mit Bratensoße ^{V, G}
Beilage: Karottensalat
VEGETARISCH: Gebr. Schupfnudeln m. Cremigem Weißkraut ^{V, 20a, F, 19}
Bananenquark mit Schokosplitter ^{F, 19, 21}



Mittwoch

MSC-Fischstäbchen (Seelachs)
mit Kartoffelpüree ^{20a, 27, F, 19, 23 / V, 12}
VEGETARISCH: Blumenkohl mit Tomatenreis u. Joghurdip ^{V, 20a, F, 19}
Beilage: Gurkensalat ^{F, 19 / V}
Wassermelone



Donnerstag

Bio-Spaghetti mit Carbonarasoße
und Erbsengemüse ^{G, 2, 12, 19, V, 20a}
VEGETARISCH: Bio-Vollkornnudeln mit Zucchini-Soße ^{F, 19, V, 20a}
Obst

Freitag

Hausgem. Kaiserschmarrn
mit Apfelmus ^{F, 11, 19, 20a, 31, V, 2, 11}
Vorab: Gemüsebrühe mit Bio-Dinkel-Backerbsen ^{F, 19, 20a}



Guten Appetit

Die Kennzeichnung der Allergene können Sie im Büro erfragen