

Speiseplan KW 3 – 2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Überbackener Schinken-Käse-Toast oder überbackener Tomate-Mozzarella-Toast <i>a,g</i> <small>Glutenfreie Alternative</small>	Bunt gemischte Nudelpasta mit einer Paprika-Mozzarella- Soße, dazu gibt's einen Gurken-Salat <i>a,b,g</i> <small>Glutenfreie Alternative</small>	Internationaler Tag Naturklasse: SCHWEDEN Köttbullar mit Kartoffelbrei und Preiselbeeren Alternative: Vegetarische Köttbullar mit Kartoffelbrei und Preiselbeeren <i>a,d,g</i> <small>Glutenfreie Alternative</small>	Emmentaler Haferflocken Bratlinge mit Dip - dazu gibt's Kartoffel – Gurkensalat <i>a,b,g</i> <small>Glutenfreie Alternative</small>	Cremige Tomatensuppe mit Dinkel-Backerbsen und Baguette <i>g</i>
Frucht-Smoothie <i>g</i>	Joghurt mit frischem Obst <i>g</i>	Hefeteig-Zimtschnecken <i>a,b,g</i>	Griesbrei <i>a,g</i>	

Gemeldete Unverträglichkeiten und Allergien werden täglich bei den jeweiligen Speisen berücksichtigt (siehe Legende unten). Vegetarische Alternative zu einem Fleischgericht steht stets extra dabei.

a) Gluten

b) Ei

c) Meerestiere

d) Schweinefleisch

e) Meerestiere

f) Soja

g) Milch / Lactose

h) Schalenfrüchte (Nüsse)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

KW 03



Wochentag



Montag



Dienstag



Mittwoch



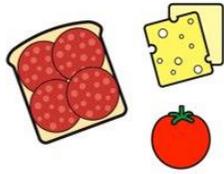
Donnerstag



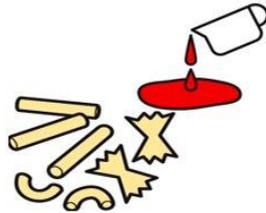
Freitag



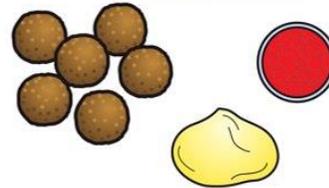
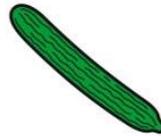
Hauptgang
mit



Überbackenes
Schinken-Käse-
Toast oder Tomate-
Mozzarella-Toast



Pasta mit Paprika-
Mozzarella-Soße und
ein Gurkensalat

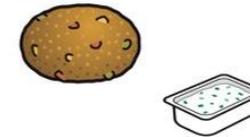


Köttbullar (auch vegetarisch) mit
Kartoffelbrei und Preiselbeeren

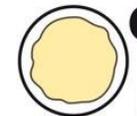
**Wunschessen
Naturklasse**



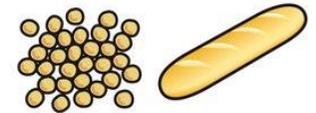
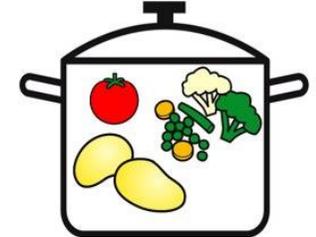
Zimtschnecke



Emmentaler
Haferflocken Bratlinge
mit Dip - dazu gibt's
Kartoffel - Gurkensalat



Grießbrei



Tomatensuppe mit
Dinkel-Backerbsen
und Baguette

