




















Speiseplan KW 25
vom 15.06.2026 – 19.06.2026

Tag	Hauptmenü	Alternativmenü
Montag:	Köttbullar vom Geflügel ^{A,C} Champignoncremesauce ^{G,A} Gemüse-Reis frisches Obst 	Sizilianischer Bohneneintopf mit buntem Gemüse und Creme fraiche ^G frisches Obst  
Dienstag:	Fisch „Bordelaiser Art“ ^{G,A,D} Remouladen-Dip ^G Kartoffelpürree ^G Gurken-Maissalat ^G Mango-Quark ^G  	Gebratene Polenta ^{G,A} an Ratatouille-Gemüse Mango-Quark ^G  
Mittwoch:	Kartoffel-Gemüsesuppe ^G Grießauflauf ^{G,A,C} mit Waldbeerensauce  	Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung ^{G,A} Schinken-Sahnesauce (Pute) ^{G,A} saisonale Blattsalate mit Himbeer-Dressing ^G 
Donnerstag:	Gebratene Schupfnudeln ^{G,A} Buntes Gemüse Kräutersauce ^G Vanilletraum ^G  	Farfalle mit Bolognesesauce ^{G,A} Parmesan ^G bunter Salat Vanilletraum ^G 
Freitag:	Kartoffel-Frischkäsetasche ^{G,C} auf Rahmgemüse ^G Tomatensalat  	Knödelgröstl ^{G,C,A} mit Zwiebel und Paprika 

Die **Allergen-** und **Zusatzstoffliste** hängt am schwarzen Brett im Speisesaal
Änderungen vorbehalten, Alle Angaben ohne Gewähr.

Bezogen auf unsere 5 Tage Woche:

-  1-2 mal die Woche
-  1-3 mal die Woche
-  1-5 mal die Woche