











Speiseplan

	Menü I	Menü II	Salatbar	Nachspeise
Montag	Plant based Nuggets (A1) oder Plant based Schnitzel (A1,L,M) Kräuterkartoffeln Tzatziki (G) Zucchini-Tomatengemüse 	Chicken Crossies (A1), oder Hähnchen "Cordon bleu Art" (A1,G,7), oder Hähnchenbrustfilet natur  Kräuterkartoffeln Zucchini-Tomatengemüse	Rohkost	Obst
Dienstag	Vegetarischer Linseneintopf (L)  Mini -Vollkornbrötchen (A)	Vegetarischer Nudeleintopf (A1,C) 	Rohkost	Haferflakes mit Milch (A,G)
Mittwoch	Milchreis (G)  Zwetschgenkompott	Reis-Gemüsepfanne (L) 	Rohkost	Saft-Shake
Donnerstag	Grünkernküchle (A1, A5,C,L)  Polenta-Gnocci (A1) BIO Maisgemüse Vegane Helle Soße	Wildlachsfilet Natur (D) oder Mini Grillfisch mediterran (D)  Polenta-Gnocci (A1) BIO Maisgemüse Vegane Helle Soße	Karotten- salat	Obst
Freitag	Champingnontopf (A1,G,L)  Salzkartoffeln	Eier (C)  Salzkartoffeln Rahmspinat (G, L)	Rohkost	Joghurt (G) oder Eis (G)

Woche 2

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden