

Ihr Speiseplan

für die Kalenderwoche 06 vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

Montag	DGE-zertifiziert HÄHNCHEN- SCHNITZEL* (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln <i>Dessert:</i> <i>Fruchtdessert Apfel</i>	VEGGIE- SCHNITZEL** (paniert, Sojabasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln <i>Dessert:</i> <i>Fruchtdessert Apfel</i>	VEGGIE- FRIKADELLE** (Sojabasis) Kohlrabi in Sauce Salzkartoffeln
Dienstag	DGE-zertifiziert PASTA MISTA** (Ricotta-Spinat Füllung) Tomaten-Rucola- Sauce Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise) <i>Dessert:</i> <i>Birne</i> <i>(DGE)</i>	SPAGHETTI** (glutenfrei) Tomaten-Rukola- Sauce Krautsalat	
Mittwoch	Ungarisches RINDERGULASCH* (Zwiebel-Tomaten- Sauce) Nudeln Apfelmus <i>Dessert:</i> <i>Apfel</i> <i>(DGE)</i>	4 SOJA- BÄLLCHEN** in Curry- Tomaten-Sauce Reis Krautsalat <i>Dessert:</i> <i>Apfel</i> <i>(DGE)</i>	SALZKARTOFFELN** Kräuterdip (auf Sojabasis) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing
Donnerstag	HÄHNCHEN- FILETSTREIFEN* in Barbecuesauce (würzig-rauchige Tomatensauce) Mais Reis <i>Dessert:</i> <i>Wackelpudding- Becher</i>	VEGGIE- FILETSTÜCKE** (Sojabasis) in Barbacuesauce (würzig-rauchige Tomatensauce) Mais, Reis <i>Dessert:</i> <i>Wackelpudding- Becher</i>	Frischer MÖHRENEINTOPF** mit Kartoffeln
Freitag	4 MINI- REIBEKUCHEN** mit Apfelmus <i>Dessert:</i> <i>Banane</i>	Italienische TOMATENSUPPE** mit Tomatenstückchen mit Reiseinlage	

* = Gerichte ohne Schweinefleisch

** = vegetarische Gerichte