

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: Birne</i> <i>(DGE)</i> | SPAGHETTI** (glutenfrei) Tomaten-Rukola- Sauce Krautsalat | |
| Mittwoch | Ungarisches RINDERGULASCH* (Zwiebel-Tomaten- Sauce) Nudeln Apfelmus <i>Dessert: Apfel</i> <i>(DGE)</i> | 4 SOJA- BÄLLCHEN** in Curry- Tomaten-Sauce Reis Krautsalat <i>Dessert: 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 Barbecuesauce (würzig-rauchige Tomatensauce) Mais, Reis <i>Dessert:</i> <i>Wackelpudding- Becher</i> | Frischer MÖHRENEINTOPF** mit Kartoffeln |
| Freitag | 4 MINI- REIBEKUCHEN** mit Apfelmus <i>Dessert: Banane</i> | Italienische TOMATENSUPPE** mit Tomatenstückchen mit Reiseinlage | |

* = Gerichte ohne Schweinefleisch

** = vegetarische Gerichte