

Ihr Speiseplan

für die Kalenderwoche 09 vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Montag	DGE-zertifiziert SPAGHETTI* Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren- Krautsalat mit Mayo) <i>Dessert: frisches Obst (DGE)</i>	SPAGHETTI** Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise) <i>Dessert: frisches Obst (DGE)</i>	SPAGHETTI** (glutenfrei) Veggie- Milanese Sauce (mit Erbsen- Champignons) Möhren-Kraut-Salat
Dienstag	DGE-zertifiziert 2 KARTOFFELTASCHEN** mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark <i>Dessert: Gebäck o. Riegel</i>	CHILI SIN CARNE** (Sonnenblumen- Basis) Mais Reis	
Mittwoch	2 FISCHFIGUREN* (panierter Schellfisch) Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing <i>Dessert: frisches Obst</i>	VEGGIE- FRIKADELLE** (Sojabasis) Sauerkraut Kartoffelpüree	
Donnerstag	HÄHNCHEN- FRISCHKÄSE- PFANNE* mit Paprika Reis <i>Dessert: frisches Obst (DGE)</i>	VEGGIE- FRISCHKÄSE- PFANNE** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis <i>Dessert: frisches Obst (DGE)</i>	PILZRAGOUT** Kartoffelpüree Eisbergsalat mit itl. Dressing

Freitag	GEMÜSEINTOPF* mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln zubereitet Geflügelbockwursttaler Brötchen <i>Dessert: Einzeldessert</i>	GEMÜSEINTOPF** mit verschiedenen Gemüsen (u.a. mit Möhren, Kohlrabi und Erbsen) und Kartoffeln zubereitet Brötchen <i>Dessert: Einzeldessert</i>	GEMÜSESUPPE** mit Kartoffel zubereitet (u.a. Möhren, Kohlrabi, Erbsen)
----------------	---	--	---

* = Gerichte ohne Schweinefleisch

** = vegetarische Gerichte