





Speiseplan 08.06. - 12.06.2026

| KW 24 | Tagesgericht | Vegetarisch |
|----------|---|--|
| Mo 8.6. | Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Pasta (G1) Bolognese, würzige Rinderhackfleisch soße mit Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel, Pastinake) (C, D) und geriebenem Käse (M) | Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Polenta-Knusperecke, gefüllt mit Spinat (A, C, D, M, I) Blumenkohl-Brokkolicremesoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D, M) Pfrsichquark (M) |
| Di 9.6. | Fischfiguren aus der Pfanne (F, G1, C, D) mit leichter Zitronensoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D, M) und Gemüsereis Karotte, Sellerie, Lauch (D) Vanillejoghurt (M) | Blumenkohl-Käsemedallion aus dem Ofen (A, G1, M, I, D, C, H) dazu einen Kartoffelbrei (M) und Erbsen-Maisrahmgemüse Zwiebeln, Erbsen, Mais (C, D, M) |
| Mi 10.6. | Putenschnitzel "Natur" mit einer Tomatensoße Zwiebel, Karotte (C, D, M) dazu einen Kartoffelrösti (A, G1) Obst | Linsen-Chilli, kräftiger Eintopf mit Saison gemüse, Kidneybohnen und Mais Zwiebel, Sellerie, Karotte, Tomate (C, D) dazu ein Vollkornbrot (G1, G2, H) Obst |
| Do 11.6. | Rostbratwurst vom Geflügel (C, D, 2, 3) mit ländlicher Bratensoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) dazu einen Kartoffel-Gurkensalat (C, D) Panna Cotta Pudding (M) | Gemüselasagne "Mediterran" von Zucchini, Aubergine, Tomate mit Käse überbacken (C, D, M, G1) Rohkost Panna Cotta Pudding (M) |
| Fr 12.6. | | Gurkensalat-Vinaigrette (C, D) Käsespätzle nach "Hausmacher Art" Eier knöpfli in Käse Zwiebel (A, C, D, G1, M) Fruchtojoghurt (M) |

 = Rind,  = Vegetarisch,  = Fisch,  = Geflügel

2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, A = Eier, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, G2 = Roggen, H = Sesamsamen, I = Soja, M = Milch

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
 Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

