

Speiseplan für die KW 45 / 2026



	Montag, 02.11.2026	Dienstag, 03.11.2026	Mittwoch, 04.11.2026	Donnerstag, 05.11.2026	Freitag, 06.11.2026
Menü I	Hähnchenkeule Frischer Minz-Joghurt Dip ^{19,19a} *BIO Jasminreis Rotkrautsalat	VEGGI DAY Lahmacun (vegan) ^{13,13a,18} Cocktailsoße nach Art des Hauses ^{1,3,5x,15,19,19a,22} Bauernsalat (Blattsalat, Gurke, Tomate)	Chicken Nuggets ^{13,13a,21} *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a} Coleslawsalat ^{2,9x,15,18,22}	Schlemmerfilet à la Bordelaise ^{13,13a,16} Zitronen-Soße ²² Bunte Möhren *BIO Langkornreis	orientalische rote Linsensuppe ²¹ Naan Brot ^{13,13a,18} Mischsalat Dressing
Menü II (vegetarisch)	"Zitronige Pasta"*Bio Spaghetti mit Brokkoli ^{13,13a} in leichter Zitronensoße ¹ Geriebener Hartkäse ^{19a}	Rosmarin-Kartoffeln (frische Kartoffeln aus dem Ofen) Kräuterquark (Schnittlauch, Petersilie) ^{19,19a} Tomatensalat ^{15,19,19a}	Vegane Nuggets ^{13,13a} *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a} Coleslawsalat ^{2,9x,15,18,22}	Käse - Tortellini ^{13,13a,19,19a} Tomaten-Mais Soße	Ei gekocht ¹⁵ Senf Soße ²² *BIO Kartoffeln
Nachspeise	Stracciatella Joghurt ^{19,19a}	Apfel	Wassermelone ^{14x}	Birne	Schokoladenkuchen vom Blech ^{13,13a,15,19,19a}
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (5x) mit Süßungsmitteln; (9x) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (14x) gewachst

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



*die BIO Produktion ist zertifiziert
durch Grünstempel e.V. DE-ÖKO-021