

Speiseplan vom 17.11.2025 bis 21.11.2025

## **Montag**

Lachs \*) in Gemüsesahnesoße 2) und Reis Gemüsesahnesoße 2) mit Reis Obstrohkost

#### Dienstag

Wirsingeintopf mit Dinkelbrötchen <sup>1)</sup>
Kuchen <sup>1) 2) 3)</sup>

## Mittwoch

Gemüsemaultaschen mit Tomatenrahmsoße <sup>2)</sup>
Dinkelchen <sup>1) 1.1) 1.2) 2) 5.2) 6)</sup>

# **Donnerstag**

Wikingertopf <sup>9)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>1)</sup> Vegetarischer Wikingertopf <sup>9) 1) 2) 5) 6)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>1)</sup> Joghurt <sup>2)</sup> mit Crunchy <sup>2) 5) 6) 8)</sup>

# **Freitag**

Backofenkartoffeln mit Kräuterquark <sup>2)</sup> Gemüserohkost





Wir verwenden alle Zutaten in BIO-Qualität mit Ausnahme von Fisch\*

#### <u>Allergene</u>

1) Gluten / Getreideprodukt | 1.1) Weizen | 1.2) Roggen | 1.3) Dinkel | 2) Milch / Laktose | 3) Eier | 4) Sellerie | 5) Nussspuren 5.1) Cashew | 5.2) Haselnuss | 5.3) Kokos | 6) Soja | 7) Senf | 8) Sesamsamen | 9) Hülsenfrüchte | 9.1) Erdnuss (auch Spuren 10) Lupinen | 11) Pistazien | \* Fisch aus Wildfang Änderungen vorbehalten