











Speiseplan 12.01.2026 – 16.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bio-Rindsgeschnetzeltes AGL mit Pommelinos dazu Chinakohlsalat mit BIO-Essig-Öl-Dressing</p>  <p>Apfelkompott</p>	<p>Hühnersuppentopf AC ‚Großmutter Art‘</p>  <p>Fischfilets gebacken ACDG mit Bio-Reis und Gemüsemix F ‚Vier Jahreszeiten‘ dazu Sauce Tartare CM</p>	<p>Blümchensuppe ACL</p>  <p>Hühnerbrüstchen gebraten im Natursaft dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Feinschmeckergemüse natur</p>	<p>Kalbsrahmgulasch AG mit Bio-Kaiserspätzle AC</p>  <p>Bio-Naturjoghurt G mit Erdbeer-Pfirsichmark</p>	<p>Bio-Linsen-Karottencremesuppe A</p>  <p>Kirschensticks ACG in Semmelbrösel dazu Bio-Milch G</p>
<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Muschelnudeln A mit Bio-Tomaten-Oberssauce AG dazu Hartkäse gerieben CG Chinakohlsalat mit Joghurtkräuterddressing CGM</p>  <p>Bananencreme G</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Gemüse-Palatschinken gefüllt ACFG mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing</p>  <p>Vollkorn-Dinkelkuchen ACFG</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Tomatencremesuppe G mit Croutons natur A</p>  <p>Asia-Nudeln mit Gemüse AF dazu Gärtner Mix Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Omlette CG mit Bio-Erdäpfelschmarrn und Bio-Cremespinat AG</p>  <p>Bio-Banane</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Gemüsebouillon L mit Bio-Grießbällchen ACL</p>  <p>Erbsen-Knusperbärchen AC mit Bio-Stampfkartoffelpüree und Tsatsiki</p>

A glutenhaltiges Getreide/ **B** Krebstiere/ **C** Ei/ **D** Fisch/ **E** Erdnuss/ **F** Soja/ **G** Milch & Laktose/ **H** Nüsse (Schalenfrüchte)/ **L** Sellerie/ **M** Senf/ **N** Sesam/ **O** Sulfite/ **P** Lupinen/ **R** Weichtiere