








Speiseplan 16.02.2026 – 20.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bio-Karottencremesuppe AG mit Croutons natur A</p>  <p>Bio-Kartoffel-Gemüseauflauf AG dazu Mexikanischer Salat</p>	<p>Bio-Pizza Margherita AG dazu Sport Mix Salat mit Joghurtkräuter dressing CGM</p>  <p>Krapfen ACG</p>	<p>Bio-Gemüsebouillon L mit Kräutertropfteig AC</p>  <p>Fischfilets gebacken ACDG mit Bio-Reis dazu Eisbergsalat mit Joghurtkräuter dressing CGM</p>	<p>Bio-Karfiolcremesuppe AG</p>  <p>Geflügelrisotto CG dazu Gurkensalat mit Rahm CGM und Sonnenblumenkernen</p>	<p>Penne Primavera AC dazu Chinakohlsalat mit Joghurtkräuter dressing CGM</p>  <p>Mandarine</p>
<p><i>Vegetarisch:</i></p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Vollkornspiralen A mit Sigis Sonnenblumen Soja-Sugo AFL dazu Eisbergsalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing</p>  <p>Joghurt-Topfencreme G</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Gemüsebouillon L mit Teigmuscheln A</p>  <p>Champignonsauce AG mit Serviettenknödel ACG dazu Gärtner Mix Salat mit Bio- Essig-Öl-Dressing</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></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