








## Speiseplan 04.05.2026 – 08.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bio-Fleischnudeln <b>A</b> dazu Chinakohlsalat mit Joghurtkräuter dressing <b>CGM</b></p>  <p>Bio-Apfel</p>	<p>Bio-Gemüsebouillon <b>L</b> mit Vollkornfrittaten <b>CG</b></p>  <p>Goldhirse Fischli (Alaska- Seelachs) <b>ACDM</b> dazu Bio- Risipisi und Gärtner Mix Salat mit Bio-Essig-Öl Dressing</p>	<p>Hühnerfilet <b>G</b> in Obersauce dazu Bio-Reis und Gemüsemix „Vier Jahreszeiten“ <b>G</b></p>  <p>Bio-Vanillejoghurt <b>G</b></p>	<p>FEIERTAG</p>	<p>Bio-Dinkel-Zoonudeln <b>A</b> mit Bio-Tomaten-Obersauce <b>AG</b> dazu Hartkäse gerieben <b>CG</b> und Chinakohlsalat mit Joghurtkräuter dressing <b>CGM</b></p>  <p>Mandarinenkompott</p>
<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Karfiolcremesuppe <b>AG</b> mit Croutons natur <b>A</b></p>  <p>Bio-Polentaherzen mit Bio- Rahmfisolen <b>AG</b> dazu Chinakohlsalat mit Joghurtkräuter dressing <b>CGM</b></p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Gemüselasagne <b>AGL</b> dazu Gurkensalat mit Rahm <b>CGM</b> dazu Sonnenblumenkerne</p>  <p>Birne</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Blümchensuppe <b>ACL</b></p>  <p>Falafel <b>C</b> mit Bio-Reis und Bio-Mais <b>G</b> dazu Basil-Lime Dip</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>FEIERTAG</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