








Speiseplan 22.06.2026 – 26.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Florentiner Nudeln ACG mit Hühnerbruststücken dazu Chinakohlsalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing</p>  <p>Bio-Apfel</p>	<p>Bio-Dinkel-Zoonudeln A mit Bio-Wiener Tomatensauce A und Hartkäse CG gerieben dazu Gärtner Mix Salat mit Joghurtkräuter dressing CGM</p> 	<p>Bio-Karottencremesuppe AG</p>  <p>Beefburger ACM: Burger Bun Sesam AGN mit Käse G, Gurke und Eisbergsalat mit American Dressing CGM</p>	<p>Vollkornmakkaroni A mit Bio-Kräuterrahmsauce AG dazu Gärtner Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing</p>  <p>Bananencreme G</p>	<p>Bio-Gemüsebouillon L mit Fantasienudeln A</p>  <p>Bio-Topfenpalatschinken ACG mit Bio-Vanillesauce G</p>
<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Fisolenulasch A mit Bio-Semmel A</p>  <p>Bio-Apfel</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Kartoffel-Spinatgratin CG dazu Roter Rübensalat O</p>  <p>Bio-Fruchtjoghurt G</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></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