

Speiseplan Oktober 2025

Menülinie 3 - vegetarisch

KW 40

01. Mittwoch: Kohlrabi-Creme-Suppe 14,G, Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 12,15,AW,C dazu Vanillesoße 14,G
02. Donnerstag: Vegetarischer Linsen-Kartoffel-Eintopf 14,G,I dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Früchte-Joghurt 14,G
03. Freitag: Feiertag - Tag der Deutschen Einheit

KW 41

06. Montag: Kräuter-Rahm-Champignons 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach ein Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
07. Dienstag: Hausge. Gemüsefrikadelle 12,14,15,AW,C,G,I mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
08. Mittwoch: Sahniger Milchreis 14,G mit Apfelmark 3 (kalt), danach Gemüse-Rohkost
09. Donnerstag: Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I, danach hausgem. Früchte-Joghurt 14,G
10. Freitag: Geb. Camembert 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, Salat 1,3,14,G,J,L

KW 42

13. Montag: Schmetterlingsnudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, danach Pudding 1,14,G
14. Dienstag: Brokkoli-Creme-Suppe 14,G,I, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
15. Mittwoch: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
16. Donnerstag: Valess-Geschnetzeltes 14,15,AW,C,G dazu Spätzle 14,15,AW,C,G, Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G
17. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Gemüse-Bolognese" 1,12,14,15,AW,C,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 43

20. Montag: Buntes Gemüse-Geschnetzeltes 14,G,I mit Langkornreis, danach Obst
21. Dienstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
22. Mittwoch: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Milchreis-Dessert 14,G
23. Donnerstag: Bunte Gemüse-Nuggets 14,AG,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
24. Freitag: Passierte Kürbis-Kokos-Suppe 14,G,I dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G

KW 44

27. Montag: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F,I, danach Vanille-Quark 1,14,G
28. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
29. Mittwoch: Möhren-Creme-Suppe 14,G,I, danach süße Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3
30. Donnerstag: Geb. Blumenkohl 15,AW,C mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
31. Freitag: Hausgemachte Gemüsebouillon I mit Gemüsestreifen I & Buchstabennudeln AW, danach ein Mini-Krapfen 14,15,AW,C,G

Tägliches
Alternativ-Essen:



Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere