

Speiseplan Mai 2026

Menülinie 3 - Vegetarisch

01. Freitag: Feiertag - Tag der Arbeit

KW 19

04. Montag: Valess-Kräuter-Geschnetzeltes 14,15,AH,AW,C,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
 05. Dienstag: Leckere Gnocchi 15,C mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 06. Mittwoch: Muschel-Nudeln AW mit feinem Ratatouille-Gemüse 14,G, danach Früchte-Joghurt 14,G
 07. Donnerstag: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Obst
 08. Freitag: Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I mit Kartoffel-Möhren-Püree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 20

11. Montag: Hausgem. Spinatknödel 14,15,AW,AR,C,G in dunkler Rahmsoße 14,G, danach Obst
 12. Dienstag: Geb. Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 13. Mittwoch: Sahniger Grießbrei 14,AW,G mit Pflirsichwürfeln, danach Gemüse-Rohkost
14. Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt
 15. Freitag: Hausgemachte Gemüse-Lasagne 1,12,14,15,AW,C,G,I, danach Stracciatella-Quark 14,G

KW 21

18. Montag: Schmetterlings-Nudeln AW mit Tomaten-Kräuter-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 19. Dienstag: Feine Brokkoli-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
 20. Mittwoch: Linsen-Gemüse-Gulasch 14,G,I dazu Salzkartoffeln 14,G, danach Gemüse-Rohkost
 21. Donnerstag: Leckere Kürbis-Falafel in dunkler Rahm-Soße 14,G dazu Ebly AW, danach Obst
 22. Freitag: Hausgemachte Spargel-Kartoffel-Suppe 14,G,I mit Dinkel-Brötchen AD,AR, danach leckerer Schoko-Quark 1,14,G

KW 22

- 25. Montag: Feiertag - Pfingstmontag**
26. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
27. Mittwoch: Geb. Blumenkohl 15,AW,C mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
28. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F,I, danach Früchte-Joghurt 14,G
29. Freitag: Kartoffeltaschen (Tomate-Frischkäse)12,14,G mit Kräuter-Quark 14,G & buntem Salat 1,3,14,G,J,L

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

Pfingstferien: 26.05.2026- 05.06.2026

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