

Speisekarte KW 38

Für die Woche vom:

14.09.2020

18.09.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt,
dazu Rahmerbsen

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Bunte Bandnudeln mit vegetarischer
Carbonarasaucе

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Eier

Fit-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Vegetarisches Knusper schnitzel auf Sojabasis mit
Tomatenreis und Erbsen-Möhrengemüse

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Senf,
Schwefeldioxid/Sulphit

1

Vollkost



Paniertes Putenbrustschnitzel mit
Champignonrahm und Backofen-Frites

Gluten (Weizen), Eier, Senf, Milch (Lactose)



Hühnerfrikassee mit Spargel und Möhren, dazu
Vollkornreis

Milch (Lactose)



Wellenbandnudeln mit Lachsauce

Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)



Putenköfte mit dunkler Sauce, Erbsen-
Möhrengemüse und frischem Kartoffelpüree

Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose), Eier, Senf, Sellerie

1

Gluten-, Laktosefrei

Senfei mit Spinat und Kartoffelstampf

Eier, Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

Hühnchengeschnetzeltes Toskana in würziger
Tomatensauce mit Langkornreis

Sojabohnen

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit
Gemüse und Gnocchi

Eier, Sojabohnen, Senf

Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln

Dessert/ Salat

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb

Sahnepudding Schoko



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein

Speisekarte KW 39

Für die Woche vom:

21.09.2020

25.09.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

Eieromelett mit Spinat und Butterkartoffeln

Eier, Milch (Lactose)

Gnocchi-Broccoli-Auflauf mit Rahmsauce

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier

Bio-Spiralnudeln mit Bio-Tomaten-Basilikum-Sauce und Bio-Reibekäse



DE-ÖKO-003

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

LAHMACUN Vegetarisches Lahmacun, gefüllt mit Salat und Joghurtsauce

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose)

Vollkost



Pfannengulasch vom Rind mit Wurzelgemüse und Knöpfle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sojabohnen



Mildes Chili vom Rind mit Bohnen, Paprika und Vollkornreis, dazu Sour Cream

Milch (Lactose)



DE-ÖKO-003



Bio-Lachs-Nudeltaschen mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



Puten-Käse-Medaillons mit Gemüserahmsauce und Spaghetti

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie, Eier

Gluten-, Laktosefrei

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Sojabohnen

Vegetarischer Linseneintopf

Sellerie

Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis

Dessert/ Salat

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb



Fisch

Pfirsich-Aprikosen-Pudding

Schwefeldioxid/Sulphit

3, 11



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Schwein

Speisekarte KW 40

Für die Woche vom:

28.09.2020

02.10.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

Goudakäseschnitzel mit Leipziger Allerlei, weißer Sauce und Langkornreis

Gluten, (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose)

1, 2

Krosse Soja-Sticks auf Dinkelreis mit leckerem Dip

Gluten (Weizen, Dinkel), Sojabohnen, Milch (Lactose), Senf

12

Klare Gemüsesuppe und Pancakes mit Vanillesauce und Apfelragout

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Spanische Würzkartoffeln mit Salat und grüner Sauce

Eier, Milch (Lactose), Senf

Vollkost



Seelachs-Backfisch-Filet mit Sauce und Dampfkartoffeln

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



Putenbrustmedaillon mit Rahmsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf



Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibekäse

Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)



Puten-Gemüsegulasch mit Karotten und Zucchini, dazu Langkornreis

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten-, Laktosefrei

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Risi Bisi

Sojabohnen, Senf

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Eier, Senf, Sojabohnen

Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwiener

Sojabohnen, Sellerie

3, 8

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis

Fisch, Sojabohnen

Dessert/ Salat

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb

Vanillepudding

Milch (Lactose)

1



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein

Speisekarte KW 41

Für die Woche vom:

05.10.2020

09.10.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

Vegetarische Knuspernuggets mit Erbsen-Reis und fruchtiger Tomatensauce

Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose)

Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Vegetarischer Erbseneintopf mit Brötchen

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sellerie, Senf

Ofenfrische geriebene Kartoffelplätzchen mit Apfelmus

Eier, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

Vollkost



Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce und Kartoffelsalat

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf



Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Frühlingsgemüse und Backofen-Kroketten

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf



Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Dinkelreis

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose), Senf



Rindfleisch-Rahmtopf mit Champignons und Gurke, dazu Hörnchennudeln

Gluten (Weizen), Senf, Milch (Lactose), Schwefeldioxid/ Sulphit

3

Gluten-, Laktosefrei

Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus

3

Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüseis

Sojabohnen, Senf

Tomatenreis mit Rindfleisch-Bolognese und Kohlrabi-Erbsengemüse

Sellerie

Senfei mit Spinat und Kartoffelstampf

Eier, Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

Dessert/ Salat

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb



Fisch

Sahne-Pudding-Karamell

Milch (Lactose)



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Schwein

Speisekarte KW 42

Für die Woche vom:

12.10.2020

16.10.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

Grüne Bandnudeln mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier, Sellerie

Mini-Rollen mit China-Sauce und Vollkornreis

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Sesam

Romanesco-Gemüse-Knöpflepfanne mit Käserahmsauce

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose)

Vegetarisches Schnitzel auf Sojabasis mit milder Currysauce und Würzkartoffeln

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/ Sulphit

1

1

Vollkost



Fit-Pizza Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)



Dunkle Rinderhackfleischsauce mit Makkaroni

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie, Senf



Fischstäbchen mit Spinat und Butterkartoffeln

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



Hühnchengeschnetzeltes mit Champignons und Langkornreis

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

2, 3

Gluten-, Laktosefrei

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce

Eier, Sojabohnen

Hühnchengeschnetzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis

Sojabohnen

Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüseris

Sojabohnen, Senf

Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln

Dessert/ Salat

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb



Fisch

Waldfrucht-Pudding

Milch (Lactose)



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Schwein

Speisekarte KW 43

Für die Woche vom:

19.10.2020

23.10.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

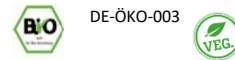
Gemüseburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Sojabohnen

Vegetarischer Linseneintopf mit Brötchen

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sellerie

Bio-Spaghetti mit Bio-Basilikum-Tomatensauce und Bio-Reibekäse



Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis

Milch (Lactose), Sojabohnen

Vollkost



Rindfleischburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf



Schweinegulasch mit Pilzen dazu Vollkornnudeln und buntes Gemüse

Gluten (Weizen), Senf



Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade

Fisch, Eier, Milch (Lactose), Senf



Putengrospfanne mit Zwiebeln, Weißkohl, Langkornreis und Dip

Milch (Lactose)

Gluten-, Laktosefrei

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Risi Bisi

Sojabohnen, Senf

Tomatenreis mit Rindfleisch-Bolognese und Kohlrabi-Erbsgemüse

Sellerie

Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

Sojabohnen

Mildes Beef-Chili mit Quinoa Langkornreis

Dessert/ Salat

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb

Vanillepudding

Milch (Lactose)

1



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein