

Speiseplan KW 27  
29.07.2026 – 03.07.2026



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

<p>MEXIKANISCHER HÜHNEREINTOPF   mit Hähnchen, Bohnen, Tomaten &amp; Sauerrahm (G)</p> <p>6,10 € extern 8,54 €</p>	<p>KASSELER   mit Salzkartoffeln, Zwiebel-Specksauce &amp; Sauerkraut-Apfel-Karottensalat</p> <p>6,30€ extern 8,82€</p> <p><small>(1/3/5/Aa)</small></p>	<p>FLEISCHBÄLLCHEN   Asia Art mit Ingwer, Blitz-Kimchi &amp; Langkornreis</p> <p>6,10€ extern 8,54 €</p> <p><small>(1/2/3/5/Aa/C/F)</small></p>	<p>TANDOORI-HÄHNCHEN   mit Mandelreis &amp; Joghurt-Granatapfel-Dip</p> <p>6,30 € extern 8,82 €</p> <p><small>(2/G/Ha/I)</small></p>	<p>THAI PENNE   mit Garnelen, Kokosnussmilch, Koriander &amp; Schloten</p> <p>6,10 € extern 8,26 €</p> <p><small>Aa/B/D/G)</small></p>
<p>VOLLKORNPASTA   mit Tomatensauce, Oliven &amp; Mozzarella</p> <p>5,60 € extern 7,84 €</p> <p><small>(2/9/Aa/G)</small></p>	<p>GEBRATENER BLUMENKOHL   mit Kichererbsen, Erbsen, Rote Bete, Tomate, Sesampaste &amp; Röstbrot</p> <p>5,60 € extern 7,84 €</p> <p><small>(1/2/3/Aa/Ab/Ac/Ad/K)</small></p>	<p>INDISCHES-NUDEL-JAIPURCURRY mit Tomaten &amp; Linsen</p> <p>5,60 € extern 7,70 €</p> <p><small>(Aa/Ab/Ac/Ad/G/I)</small></p>	<p>SCHUPFNUDELN   mit veganem Erbsenhack, Champignons &amp; Kräuter-Dip</p> <p>5,60 € extern 7,70 €</p> <p><small>(Aa/Ac/C/G)</small></p>	<p>KARTOFFELEINTOPF   mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie &amp; Majoran</p> <p>5,60 € extern 7,84 €</p> <p><small>(I)</small></p>
<p>Knackig frische Salate der Saison, klassisch angemacht, fruchtige Vitaminkicks, ballaststoffreiche Rohkost   Rote Bete Falafel &amp; Kichererbsen</p> <p>100 g 1,30 € extern 1,82 €</p> <p><small>Zusatzstoffe beim Personal erfragen</small></p>	<p>Knackig frische Salate der Saison, klassisch angemacht, fruchtige Vitaminkicks, ballaststoffreiche Rohkost   Thunfisch &amp; Ei</p> <p>100 g 1,30 € extern 1,82 €</p> <p><small>Zusatzstoffe beim Personal erfragen</small></p>	<p>Knackig frische Salate der Saison, klassisch angemacht, fruchtige Vitaminkicks, ballaststoffreiche Rohkost, dazu verschiedene Dressings Couscous &amp; Dip</p> <p>100 g 1,30 € extern 1,82 €</p> <p><small>Allergene &amp; Zusatzstoffe beim Personal erfragen</small></p>	<p>Knackig frische Salate der Saison, klassisch angemacht, fruchtige Vitaminkicks, ballaststoffreiche Rohkost, dazu verschiedene Dressings Hirtenkäse &amp; Oliven</p> <p>100 g 1,30 € extern 1,82 €</p> <p><small>Allergene &amp; Zusatzstoffe beim Personal erfragen</small></p>	<p>Knackig frische Salate der Saison, klassisch angemacht, fruchtige Vitaminkicks, ballaststoffreiche Rohkost   Falafel &amp; Hummus</p> <p>100 g 1,30 € extern 1,82 €</p> <p><small>Allergene &amp; Zusatzstoffe beim Personal erfragen</small></p>

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel(n) | 8 geschwefelt | 99

Enthält Allergene: Aa Weizen | Ab Roggen | Ac Gerste | Ad Hafer | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch (einschließlich Laktose) | Hb Haselnüsse | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulphite | Z Allergene bitte beim Personal erfragen V vegetarisch V vegan

s Schwein r Rind h Geflügel k Knoblauch z Zwiebel a Aktion

