



## Speisenplan vom 22.06.2026 – 26.06.2027

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Zweifarbige Hefeklöße mit Schokofüllung – warm & fluffig in sämiger Vanillesoße – dazu Salat aus der Salatbar	Kartoffel-Gratin – oben knusprig, innen cremig, mit Käse überbacken mit Erbsen und Möhren	Obst
<b>Dienstag</b>	Bunte Thunfisch-Pasta – Nudeln in tomatiger Soße, dazu Paprika & Mais und frischer Salat	Kartoffelpfanne „Kräuter-Dip“ – mit Möhren, Bohnen & Blumenkohl, Sonnenblumenkerne sorgen für Crunch, dazu Kräuterquark	Himbeerquark
<b>Mittwoch</b>	Cevapcici-Röllchen (Rind) – perfekt zum Dippen in Tzatziki, dazu Reis & Krautsalat	Tomaten-Pasta bunt & gut – Vollkornnudeln, Gemüsesoße, Erbsen & Möhren, Blumenkohl – bestreut mit geriebenem Gouda	Apfelkuchen
<b>Donnerstag</b>	Schnitzel & Rahm – paniertes Putenschnitzel, cremige braune Soße, dazu Fingermöhren & Salzkartoffeln	Rührei mit feinem Spinat und Salzkartoffeln	Joghurt mit Honig
<b>Freitag</b>	Bolo-Day – Spaghetti mit Tomaten-Hacksoße (Rind), einfach immer gut	Bunte Kartoffelsuppe (Veggie) – cremig-mild, mit buntem Gemüse zum Löffeln und Brötchen zum Dippen	Obst

**Zu jedem Menü gibt es immer Salat mit leckerem Dressing zur freien Wahl.**

**Die Menülinie zwei ist immer vegetarisch.**

Kleiner Hinweis: Manchmal muss sich der Plan kurzfristig ändern. Falls sich ein Fehler eingeschlichen hat, sag uns gern Bescheid.

Alle Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen gibt's in der Küche oder im Bestellportal.

