



Speiseplan 27. – 29. Mai 2026

Mittwoch / 27. Mai

Buntes Kaisergemüse, gegrillte Rosmarinkartoffeln, Sour Cream

gluten/laktosefrei: Buntes Kaisergemüse, gegrillte Rosmarinkartoffeln, veganer Dip

Dessert: Obst

Donnerstag / 28. Mai

Hühnereintopf mit Muschelnudel-Einlage + Brötchen

vegetarisch: Gemüseeintopf mit Muschelnudel-Einlage + Brötchen

gluten/laktosefrei: Hühnereintopf mit glutenfreier Nudleinlage und glutenfreiem Brot

Dessert: Obst

Freitag / 29. Mai

vegetarische Alternative: Gemüsestäbchen mit Kartoffeln, Romanasalat und Joghurt-Dressing

Kabeljau gedämpft mit Kartoffeln, Romanasalat und Kräuter-Dressing

Dessert: Obst

Hinweis: Zusatzstoffe und Allergene können jederzeit eingesehen werden.



Menu Plan May 27th – 29th, 2026

Wednesday / May 27

Mixed vegetables, grilled rosemary potatoes, sour cream

gluten/lactose-free: Mixed vegetables, grilled rosemary potatoes, vegan dip

Dessert: Fruit

Thursday / May 28

Chicken stew with shell pasta + rolls

vegetarian: Vegetable stew with shell pasta + rolls

gluten/lactose-free: Chicken stew with gluten-free pasta and gluten-free bread

Dessert: Fruit

Friday / May 29

Vegetarian: Vegetable sticks with potatoes, romaine lettuce, and yogurt dressing

Steamed cod with potatoes, romaine lettuce, and herb dressing

Dessert: Fruit

Note:

Additives and allergens can be viewed at any time..