



Speiseplan

12. Oktober – 16. Oktober 2026

Montag / 12. Oktober

Geflügelschnitzel mit Vedges, dazu Romanasalat + Joghurtdressing

vegetarisch: Valesse Schnitzel mit Wedges, dazu Salat + Joghurtdressing

gluten/laktosefrei: Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Dessert: Obst

*

Dienstag / 13. Oktober

Tortellini in Käse-Sahne-Soße

gluten/laktosefrei: Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße

Dessert: Obst

*

Mittwoch / 14. Oktober

Pellkartoffeln mit Sourcreme, dazu grüner Salat mit Vinaigrette

Dessert: Obst

*

Donnerstag / 15. Oktober

Gemüseeintopf mit Sternnudeln

Dessert: Obst

*

Freitag / 16. Oktober

Knusperfisch mit Kartoffeln und Kaisergemüse

vegetarisch: Gemüsestäbchen mit Kartoffeln, dazu Kaisergemüse

Dessert: Obst

Hinweis:

Zusatzstoffe und Allergene können jederzeit eingesehen werden.



Menu Plan

October 12 – October 16 , 2026

Monday / October 12

Chicken cutlets with vedges, served with romaine lettuce and yoghurt dressing

vegetarian: Valesse schnitzel with potato wedges, served with salad and yoghurt dressing

gluten-free/lactose-free: chicken breast with pan-fried potatoes, served with a salad dressed with a vinegar and oil dressing

Dessert: Fruit

*

Tuesday / October 13

Tortellini in a cheese and cream sauce

gluten-free/lactose-free: Gluten-free pasta with tomato sauce

Dessert: Fruit

*

Wednesday / October 14

Jacket potatoes with sour cream, served with a green salad dressed with vinaigrette

Dessert: Fruit

+

Thursday / October 15

Vegetable stew with star-shaped pasta

Dessert: Fruit

*

Friday / October 16

Crispy fish with potatoes and mixed vegetables

vegetarian: vegetable sticks with potatoes, served with mixed vegetables

Dessert: Fruit

Note:

Additives and allergens can be viewed at any time..