Speiseplan

9.November – 13. November 2026

Montag /9. November

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Kartoffeln

vegetarisch: vegetarische Gemüsefrikadelle mit Rotkohl und Kartoffeln

gluten,- und laktosefrei: Putenbrust mit Möhren und Kartoffeln

Dessert: Obst

*

Dienstag / 10. November

Makkaroni mit Linsenbolognese

gluten,- und laktosefrei: glutenfreie Nudeln mit Linsenbolognese

Dessert: Obst

*

Mittwoch / 11. November

Buntes Kaisergemüse, gegrillte Rosmarinkartoffel mit Sour Cream

gluten,- und laktosefrei: Buntes Kaisergemüse, gegrillte Rosmarinkartoffel mit veganem Dip

Dessert: Obst

*

Donnerstag / 12. November

Hühnereintopf mit Muschelnudel-Einlage und Brötchen

vegetarisch: Gemüseeintopf mit Muschelnudel-Einlage und Brötchen

Dessert: Obst

*

Freitag / 13. November

Pizza Margerita

gluten,- und laktosefrei: Kabeljau gedämpft mit Kartoffeln, Romanasalat und Kräuter-Dressing

Dessert: Obst

Hinweis:
Zusatzstoffe und Allergene können jederzeit eingesehen werden.

Menu Plan

November 9 – November 13 , 2026

Monday / November 9

Sliced Turkey with Carrots and Potatoes
vegetarian: Vegetable Patties with Red Cabbage and Potatoes
gluten- and lactose-free: Turkey Breast with Carrots and Potatoes
Dessert: Fruit

*

Tuesday / November 10

Macaroni with Lentil Bolognese

gluten- and lactose-free: gluten-Free Pasta with Lentil Bolognese

Dessert: Fruit

*

Wednesday / November 11

Assorted „Kaiser“ vegetables, grilled Rosemary Potatoes with Sour Cream

gluten- and lactose-free: Assorted “Kaiser” vegetables, grilled rosemary potatoes with a vegan dip

Dessert: Fruit

+

Thursday / November 12

Chicken stew with shell pasta and rolls

vegetarian: vegetable stew with shell pasta and rolls

Dessert: Fruit

*

Friday / November 13

Pizza Margerita

gluten- and lactose-free: Steamed cod with potatoes, romaine lettuce, and herb dressing

Dessert: Fruit

Note:
Additives and allergens can be viewed at any time..