

Speiseplan für die Woche vom 13.07.2026 bis 19.07.2026

Montag (13.07.2026)

SEELACHSFILET (F)
(paniert), Remouladensauce, , Salzkartoffeln,, frischer Gurkensalat in Joghurtdressing

BIO-Menü:
GRIEßBREI, mit heißen Kirschen

Sondermenü:
SERBISCHE BOHNENSUPPE, mit Kartoffeln

Dienstag (14.07.2026)

8 BIO-FALAFEL-BÄLLCHEN
(aus Kichererbsen), Quinoa-Paprika, Kräuterdip

SPAGHETTI
Florentiner Sauce,, Krautsalat

Sondermenü:
3 VEGGIE-CEVAPCICI, Quinoa-Paprika, Kräuterdip mit Soja

Mittwoch (15.07.2026)

2 EIERPFANNKUCHEN
mit Kirschen

BIO-Menü:
GEMÜSE-EINTOPF, mit Kartoffeln zubereitet

Sondermenü:
6 vegetarische SOJABÄLLCHEN, lauwarmer Kartoffelsalat, , Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing

Donnerstag (16.07.2026)

NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF(R) - (Rindfleisch)
mit Käse überbacken

BIO-Menü:
3 BLUMENKOHLSSTICKS, Rahmspinat, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln

Sondermenü:
RÖSTKARTOFFELN, Möhrengemüse,, Kräuterdip (Soja)

Freitag (17.07.2026)

LACHSFILET-BRATLING (F)
(paniert), Schnittlauchsauce, , Möhren, Salzkartoffeln

BIO-Menü:
SPIRELLI, Gemüse-Bolognese, Eisbergsalat mit, italienischem Dressing

Sondermenü:
QUINOA-BRATLING, Spinat, Salzkartoffeln