



# SPEISEPLAN



Tagessmenue1

Tagessmenue2

Jause 1

Jause 2  
vegetarisch

MONTAG 05.01.2026	DIENSTAG 06.01.2026	MITTWOCH 07.01.2026	DONNERSTAG 08.01.2026	FREITAG 09.01.2026
		Erdäpfel-Karfiolauflauf GAC mit Kräuterrahm GA und grünem Salat mit Sonnenblumenkernen Apfel	Gemüsesuppe mit Backerbsen GACL Falafelbällchen mit Tomatenreis dazu Joghurt-Zitronendip GA	Hühner-Kebap G mit Reis und Tzatziki GCM Apfel
	Weihnachtsferien	Spiralen Tricolore A mit köstlicher Linsen-Bolognese LM Apfel	Gemüsesuppe mit Backerbsen GACL Gebackene MSC-Fischstäbchen AD mit Erdäpfelsalat und Erbsen-Maisgemüse G	Winterliche Ofenerdäpfel mit Mais und Schnittlauch dazu Sauerrahm-Dip GCM Apfel

		Mohnstriezel A mit Eckerlkäse G und Clementine	Semmel A mit Putenschinken und Banane	Mischbrot A mit Putensalami und Gurke
		Mohnstriezel A mit Edamer laktosefrei G und Clementine	Semmel A mit Putenschinken und Banane	Mischbrot A mit Liptauer GM und Gurke



# SPEISEPLAN



glutenfrei

laktosefrei

ohne Zusatz von Milch

MONTAG 05.01.2026	DIENSTAG 06.01.2026	MITTWOCH 07.01.2026	DONNERSTAG 08.01.2026	FREITAG 09.01.2026
		Lauchcremesuppe L Erdäpfel-Brokkoli Frischkäsetschen G mit Zitronenrahm GM und Karotten-Krautsalat	Rindssuppe mit Nudeln L Gebackener MSC-Kabeljau CDM mit Erdäpfelsalat und Erbsen-Maisgemüse	Hühner-Kebap G mit Reis und Tzatziki GCM Bananenjoghurt G
Weihnachtsferien		Spiralen Tricolore A mit köstlicher Linsen-Bolognese LM Apfel	Backerbsensuppe L Gebackene MSC-Fischstäbchen AD mit Erdäpfelsalat und Erbsen-Maisgemüse	Naturschnitzel vom Huhn AL mit Reis und Gurkensalat Bananenjoghurt F
		Spiralen Tricolore A mit köstlicher Linsen-Bolognese LM Apfel	Rindssuppe mit Eiermuscheln AL Gebackene MSC-Fischstäbchen AD mit Erdäpfelsalat und Erbsen-Maisgemüse	Winterliche Ofenerdäpfel mit Mais und Schnittlauch dazu Sojajoghurt-Zitronendip AF Bananen-Sojajoghurt F