

## Speiseplan



10.11 04.11.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	"Dönerstag"	Freitag
Essen I	Pfannkuchen "süß oder salzig" mit Apfelkompott (6), Vanillesauce und Zimt/Zucker oder mit Parmesan, Gemüse und Pesto A' B C E I' J	Pastabar (Bedient Euch selbst an der Pastabar mit verschiedenen Nudelsorten, Gemüse und leckeren Saucen)	Rinderfrikadelle, dazu leckere Bratensauce, Apfelrotkohl (6), Petersilienkartoffeln oder Kartoffelknödel mit Bröselbutter	"Mammas Döner" im Fladenbrot mit Hähnchengyros oder Gemüse-Sojagyros, dazu Hirtenkäse, verschiedene Saucen (2,6,11) und viel Salat AIBCEHIJK	MSC-Seelachs "Bordelaise" oder Gemüse unter der Kräuterkruste mit Tomatensauce, dazu grüne Bohnen und Reis oder Kartoffelgnocchi
Essen II	Kabuli Palau Afghanische Reispfanne mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Blattspinat	mammas Bowl verschiedenes Gemüse, Hummus, Linsen und eine Salatauswahl mit leckeren Saucen, dazu Reis und Bulgur	Gratinierte Süßkartoffeln und Sellerie mit Haselnussbutter, dazu Rosenkohl oder Rotkohl (6) und Salzkartoffeln	Maiscremesuppe, dazu Reiseinlage, Croutons und Baguette	"Grab a snack" Verschiedene Gerichte als Überraschungs-Essen -
Salat	Gemüsesticks mit Kräuterquark BCEJK	Linsensalat B C E J K	Endiviensalat mit Senf- Sauerrahmdressing BCEJK	Türkischer Bulgursalat mit Cacik ABCJ	Rohkostsalat HJL
Obst/Dessert	Obst -	Kirschquark mit Schokostreuseln B C	Rote Grütze mit Vanillesauce B C	Hausgemachte Smoothies -	Hausgemachtes Popcorn

Salat oder Obst/Dessert in Essen I oder II inbegriffen.

Änderungen behalten wir uns vor ;-)

H-Milch, Reis, Milchreis, Farfalle, Spaghetti, Penne, Fusilli, Bulgur, Tofu, Spinat, Erbsen, frische Möhren sind für Euch immer in BIO Qualität, biozertifiziert durch DE-ÖKO-039 (GfRS)



Allergiker bitte VOR dem Essen am Tresen melden! Laktosefreie Milch und glutenfreie Pasta sind leider noch nicht Bio.