

38. SW 20.05.-24.05.

# Speiseplan

MENÜ DER  
2c

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Schulfrei

**Regulär & Vegetarisch**  
Kräutercremesuppe (GAL)

Geschufte Mohnnudeln  
(GAC) mit hausgemachtem  
Apfelmus und Bio-Milch (G)

**Glutenfrei**

Spiralen  
mit Linsen-Bolognese (LM)  
dazu Blattsalat

Schoko-Pudding (G)

**Milchfrei**

Kräutercremesuppe (AL)

Mohn-Bandnudeln (AC)  
mit hausgemachtem  
Apfelmus

Rahmfleisch vom Bio-Rind  
(GA) mit Power-Vollkorn-  
hörnchen (GA) und  
Fisolensalat

Schokowürfel (GACF)

**Vegetarisch**

Gemüse aus dem Wok (AF)  
mit Asianudeln (AC) und ein  
Ei-Omelette (GC)

Schokowürfel (GACF)

**Glutenfrei**

Erbsencremesuppe (GL)

Topfenauflauf mit Beeren  
(GC) dazu Beersauce

**Milchfrei**

Erbsencremesuppe (AL)

MSC-Seelachs „Müllerin  
Art“ AD mit Naturreis  
und Mais-Paprikasalat

Gulasch mit Bio-Erdäpfel  
und Putenfrankfurter (A)  
dazu herzhaftes Dinkelbrot  
(ANP)

Obst

**Vegetarisch**

Bio-Gnocchi mit Tomaten  
und Basilikum gefüllt (A)  
dazu Paradeissauce (A)  
und grüner Salat

Obst

**Glutenfrei**

Erdäpfelgulasch mit Puten-  
frankfurter dazu Brot

Topfencreme mit Erdbeeren  
(G)

**Milchfrei**

Gulasch mit Bio-Erdäpfel  
und Putenfrankfurter (A)  
dazu herzhaftes Dinkelbrot  
(ANP)  
Obst

Kebappizza (GAL) dazu  
Salat der Saison mit Sonnen-  
blumenkernen

Bio-Joghurt mit Banane (G)

**Vegetarisch**

Gemüse-Perlweizen mit  
Planted Chicken (A) dazu  
Gemüsesauce (GAL)  
und Salat der Saison

Bio-Joghurt mit Banane (G)

**Glutenfrei**

Rindersuppe mit Nudeln (L)

Gekochtes Rindfleisch (L)  
mit Cremespinat (G) und  
Erdäpfelschmarrn