

35. SW 29.04.-03.05.

# Speiseplan

MONTAG

Geschnetzeltes vom Bio-Rind (GAM) mit Erbsengemüse und Bio-Salzerdäpfel (G)

Obst

**Vegetarisch**

Geröstete Knödel mit Ei (GAC) dazu roter Bio-Rübensala (GCM)

Obst

**Glutenfrei**

Rindersuppe mit Nudeln (L)

Rindsgeschnetzeltes (GM) mit Erbsengemüse und Salzerdäpfel

DIENSTAG

**Regulär & Vegetarisch**  
Spargelcremesuppe (GAL) mit Croutons

Bio-Spiralen mit Pesto (AHC) & Salat

**Glutenfrei**

Spiralen mit Pestosauce (GH) dazu Bummerlsalat

Mangomousse (G)

**Milchfrei**

Chilli sin Carne (AF) mit Naturreis

Zwetschkenkompott

**Frei von Nüssen**

Spargelcremesuppe (GAL) mit Croutons

Cremspinaat (GA) dazu Schmarren mit Bio-Erdäpfel (G) und ein Spiegelei (C)

MITTWOCH

DONNERSTAG

Geflügelbällchen (AC) mit Bratensaft (AL) und buntem Gemüse (G) dazu Erdäpfelpüree (G)

Vollkorn-Karottenkuchen (GAHC)

**Vegetarisch**

Gemüserahmlinsen (GALM) mit Semmelknödel (GAC)

Vollkorn-Karottenkuchen (GAHC)

**Milchfrei**

Geflügelbällchen (AC) mit Bratensaft (AL) dazu buntes Gemüse und Erdäpfeln  
Gemüse und Erdäpfeln

Studentenfutter (HE)

**Glutenfrei**

Gemüserahmlinsen und Brot (G)

Obst

FREITAG

Gulasch mit Bio-Rind (A) dazu Bio-Hörnchen (GA) und California Salat mit Kürbiskernen

Obstsalat

**Vegetarisch**

Herzhafte Käsespätzle GAC dazu California Salat mit Kürbiskernen

Obstsalat

**Glutenfrei**

Brokkolicremesuppe (L)

Cremeriger Milchreis (G) mit Erdbeermus