

	Mo (11.05.2026)	Di (12.05.2026)	Mi (13.05.2026)	Do (14.05.2026)	Fr (15.05.2026)
Menü 1	Kichererbsen-Kokos-Topf mit Broccoli und Hähnchen mit Langkornreis (Aus biologischem Anbau), Blattsalat, Joghurtdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Geflügel, Knoblauch, Weizen</i>	Pasta Spaghetti (aus biologischem Anbau) mit Bolognesesoße vom Rind, Blattsalat, Joghurtdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Weizen</i>	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit einer Karotten-Ingwersoße, Cous Cous (aus biologischem Anbau), Blattsalat, Joghurtdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Geflügel</i>		Pasta Penne (aus biologischem Anbau) mit Tomatensugo und Thunfisch, Blattsalat, Joghurtdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Weizen</i>
Menü 2	Pasta mit gerösteter Paprikasoße und gerösteten Kichererbsen Blattsalat, Joghurtdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: Farbstoff, Konservierungsstoff, Knoblauch, Schwefeldioxid / Sulfite, Weizen</i>	Kartoffelwürfel aus dem Ofen mit Tomaten-Sahnesoße und Blattspinat garniert, Blattsalat, Joghurtdressing, Kräuterdressing, Obst	Asiatische Kokos-Curry-Pfanne Basmatireis (aus biologischem Anbau), Blattsalat, Joghurtdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: vegan, Knoblauch, Soja, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Weizen</i>		

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor.
 Wir wünschen Ihnen guten Appetit.