

	Mo (08.06.2026)	Di (09.06.2026)	Mi (10.06.2026)	Do (11.06.2026)	Fr (12.06.2026)
Menü 1	Pasta Spaghetti (aus biologischem Anbau) mit einer Tomaten-Gemüsesoße und Schinkenstreifen von der Pute, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Weizen</i>	Crispy Chickenbratling leicht pikant mit Limetten-Buttercreme, und Basmatireis (aus biologischem Anbau), Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: aus zum Teil fein zerkleinertem Fleisch, Weizen, Gerste</i>	Curry-Hackfleischtopf mit Karotten und Lauch dazu Farfalle, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Knoblauch, Milch und Laktose, Sellerie, Senf, Weizen</i>	Bratwurst vom Rind mit Kartoffelwürfel aus dem Ofen gebacken -Rettet die Knolle, Knoblauch-Paprika Dip, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel</i>	Seelachsfilet paniert Mango-Chilisoße, Langkornreis (Aus biologischem Anbau), Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Fisch aus nachhaltigem Fang, Fisch, Weizen</i>
Menü 2	Cous Cous (aus biologischem Anbau) dazu Zucchini-Bohnen-Ragout mit gemischten Kräutern, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: Weizen</i>				

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