



Speiseplan

KW 39

MO 21.09.2026 *Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl* (A,C,G,L)
Gefüllte Zucchini mit frischem Bio-Rinderfaschierten oder mit Reis und Gemüse (G,L)
dazu fruchtiges Tomatenragout und Salzerdäpfel
dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing (O)

Wöchentliche Obst und Gemüselieferung

DI 22.09.2026 *Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl* (A,C,G,L)
Hausgemachte Lasagne al forno mit Tomatenrahmsauce (vegetarisch) (A,F,G,L)
dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing (O)
süßes Dessert (A,C,G,H)

MI 23.09.2026 ***Herzhaftes Ragout vom Bio Rind mit Fusilli und frischen Kräutern*** (A,G,L)
oder hausgemachtes vegetarisches Laibchen mit Salat und Sauerrahmdip (A,C,G)
dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing (O)
Obst

DO 24.09.2026 *Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl* (A,C,G,L)
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Staubzucker (A,C,G,H)
Obst

FR 25.09.2026 ***Knusprig gebackene Fischstäbchen mit Petersilkkartoffeln*** (A,C,D,G)
wahlweise mit Ketchup oder Sauce Tartare
dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing (O)
süßes Dessert (A,C,G,H)

Die 14 Allergene

A - Gluten/B - Krebstiere/C - Ei/D - Fisch/E - Erdnüsse/F - Soja/G - Milchprodukte/H - Hülsenfrüchte
L - Sellerie/M - Senf/N - Sesam/O - Sulfite/P - Lupinen/R - Weichtiere