



Speiseplan

KW 42

MO 12.10.2026 **Hausgemachte Schinken-Rahmspätzle vom Bio-Schwein** (A,C,F,G,L)
oder Kichererbsenragout mit geschmortem Gemüse (F,L)
dazu grüner Salat, frischer Schnittlauch und Essig & Öl Dressing (O)

wöchentliche Obst und Gemüselieferung

DI 13.10.2026 **Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl** (A,C,F,G,L)
Kaiserschmarren mit Apfelmus und Staubzucker (A,C,G,F,L)
Obst

MI 14.10.2026 **Pasta Pomodoro mit frisch geriebenem Parmesan** (A,G,F,L)
dazu grüner Salat, frischer Schnittlauch und Essig & Öl Dressing (O)
Süßes Dessert (A,C,G,H)

DO 15.10.2026 **Gebackenes Seelachsfilet mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartar** (A,C,D)
oder gebratene Polentataler auf frischem Pilzragout (A,G,F,L)
dazu grüner Salat, frischer Schnittlauch und Essig & Öl Dressing (O)
Obst

FR 16.10.2026 **Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl** (A,C,F,G,L)
Knusprige Gemüseschnitzel mit Sauerrahmdip (A,C,G,L)
dazu Salzkartoffeln und Brocoligemüse
dazu grüner Salat, frischer Schnittlauch und Essig & Öl Dressing (O)
Obst

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