

Essensplan: 22.06-26.06.2026	Hauptgericht	Nachtisch	
Montag	Bunte Spiralnudeln ^{a,a1} , Tomaten-Soße mit BIO-Tomaten-Würfel _{a,a1}	frisches Obst	
Dienstag	MSC Jumbo Fisch Stixx aus Seelachsfilet - paniert - ^{a,c,d,j} , Kohlrabigemüse in Milch-Sahne-Sauce ^{a,a1,e,g} , Kartoffelpüree ^g _{a,a1,c,d,e,g,j}	Quarkspeise mit Birne, Pfirsiche, Ananas, Weintraube und Kirsche ^{g,9} _g	
Mittwoch	2 x BIO Veggie Stick Blumenkohl paniert ^{c,f,g,j} , Kräuterrahmsauce ^{a,a1,g} , Salzkartoffeln _{a,a1,c,f,g,j}	Blattsalatbeilage aus Eisberg, Lollo Rosso und Lollo Bionda, Joghurt-Dressing mit Tomaten ^{g,i} _{g,i}	
Donnerstag	vegetarische Graupensuppe mit Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau, BIO-Möhren und Knollensellerie ^{a,h,i} , 1 x Vollkornbrötchen ^{a1,a2,a5,k} _{a,a1,a2,a5,h,i,k}	Dessert Becher Nuss-Nougat-Sahnepudding ohne Kühlung haltbar ^{e,g} _{e,g}	
Freitag	Bifteki aus reinem Rindfleisch gefüllt mit Käse griechischer Art und Art ^{c,g} , Aivar-Sauce ^{a,a1,g} , Gurkensalat in Joghurt-Dressing ^{c,g,j,2} , 1 x Ciabatta - Brötchen _{a,a1,c,g,j,2}	Milchreis ^g , Zimt & Zucker _g	