

Essensplan: 20.07-24.07.2026	Hauptgericht	Nachtisch	
Montag	Erbsensuppe mit BIO-Möhren- und Knollensellerie sowie Kartoffelwürfel aus regionalem Anbau ^{g,i} , Geflügelbrust geschnitten ^{2,3,4} , Baguette ^{a,a1} ^{a,a1,g,i,2,3,4}	frisches Obst	
Dienstag	Kartoffel-Gratin- gegarte Kartoffelscheiben mit Bechamelsauce und Käse ^{c,g} , BIO-Möhren-Gemüse vegan ^{c,g}	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi	
Mittwoch	Maccaroni-Nudelaufbau mit Mozzarella überbacken ^{a,a1,g} , Tomaten-Soße mit BIO-Tomaten- Würfel ^{a,a1,g}	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi	
Donnerstag	- vegetarisches Gulasch mit Zitrone, Paprika, Orange und Majoran ^{a1,c,g} , Vollkornreis ^{a1,c,g}	Schokoladen-Donut ^{a,a1,f,g,8} ^{a,a1,f,g,}	
Freitag	MSC Backfisch Alaska Seelachsfilet paniert ^{a,a1,c,d,j} , griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse Tomaten, Gurken, Paprika und Mais ^g , Kartoffelpüree ^g ^{a,a1,c,d,g,j}	Panna Cotta Dessert ^g ^g	