

Essensplan: 03.08-07.08.2026	Hauptgericht	Nachtisch	
Montag	Bunte Spiralnudeln ^{a,a1} , Tomaten-Soße mit BIO- Tomaten-Würfel _{a,a1}	frisches Obst	
Dienstag	MSC Mini-Kabeljaufilet, paniert in Maispanade ^{g,i} , BIO- Hackspinat ^{e,g} , Kartoffelpüree ^g _{e,g,i}	Quarkspeise mit Apfelstücken ^g	
Mittwoch	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}	Nuss-Nougat-Sahnepudding ^{g,h} _{g,h}	
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	