



Speiseplan

KW 20



Montag

Grüne Bohnen-Kartoffel-Eintopf (h3,j) mit Sesam- Knäcke (a1,a2,k)

11.05.26

Dazu: Möhre & Paprika

Nachtisch: Naturjoghurt mit Honig (g,n)

Dienstag

Gebackene Tofu-Würfel (f) mit Vk-Tomatenhirse (i,j) und Muskat-Erbsen

12.05.26

Dazu: Krautsalat (n)

Nachtisch: Apfel

Mittwoch

Rahmspinat (g) mit Rührei & Salzkartoffeln

13.05.26

Dazu: Gurke & Tomate

Nachtisch: Wassermelone

Donnerstag

***** Himmelfahrt *****

14.05.26

Dazu: 0

Nachtisch: 0,00

Freitag

***** Brückentag *****

15.05.26

Dazu: 0

Nachtisch: 0

VK = Vollkorn. Das Mehl fürs Brot mahlen wir frisch aus Dinkelkörnern. Außerdem benutzen wir Roggen- und Weizenmehl, etwas Hefe und Sauerteig.

Allergene: (ax) Glutenhaltiges Getreide (wie (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Dinkel, (a4) Hafer, (a5) Gerste), (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch, (hx) Schalenfrüchte (wie (h1) Haselnüsse, (h2) Walnüsse, (h3) Mandeln, (h4) Cashew), (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesam, (m) Lupinen, (n) Honig



Speiseplan

KW 20



Montag

Grüne Bohnen-Kartoffel-Eintopf (h3,j) mit Sesam- Knäcke (a1,a2,k)

11.05.26

Dazu: Möhre & Paprika

Nachtisch: Naturjoghurt mit Honig (g,n)

Dienstag

Gebackene Tofu-Würfel (f) mit Vk-Tomatenhirse (i,j) und Muskat-Erbsen

12.05.26

Dazu: Krautsalat (n)

Nachtisch: Apfel

Mittwoch

Rahmspinat (g) mit Rührei & Salzkartoffeln

13.05.26

Dazu: Gurke & Tomate

Nachtisch: Wassermelone

Donnerstag

***** Himmelfahrt *****

14.05.26

Dazu: 0

Nachtisch: 0,00

Freitag

***** Brückentag *****

15.05.26

Dazu: 0

Nachtisch: 0

VK = Vollkorn. Das Mehl fürs Brot mahlen wir frisch aus Dinkelkörnern. Außerdem benutzen wir Roggen- und Weizenmehl, etwas Hefe und Sauerteig.

Allergene: (ax) Glutenhaltiges Getreide (wie (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Dinkel, (a4) Hafer, (a5) Gerste), (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch, (hx) Schalenfrüchte (wie (h1) Haselnüsse, (h2) Walnüsse, (h3) Mandeln, (h4) Cashew), (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesam, (m) Lupinen, (n) Honig