Speiseplan vom 05.10.2026 bis 09.10.2026

	Menü 1 - Werkstatt	Menü 2 - Schonkost	Menü 3 - Vegetarisch
Montag	Hähnchenbrust "natur" Dunkle Soße Bio Salzkartoffeln Möhrengemüse [GG, WZ / 0, 1, 12]	Hähnchenbrust "natur" Dunkle Soße Bio Salzkartoffeln Möhrengemüse [GG, WZ / 0, 1, 12]	Blumenkohlkäse-Medaillon Dunkle Soße Bio Salzkartoffeln Möhrengemüse [GG, ML, WZ / 0, 1, 12]
Dienstag	Nudeln Puten-Paprika-Gulasch Obst [GG, WZ / 0]	Nudeln Puten-Paprika-Gulasch Obst [GG, WZ / 0]	Nudeln Broccoli-Käse-Sauce Obst [GG, ML, WZ / 0]
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst Mehrkorn Brötchen [GE, GG, HF, RO, SL, SM, SU, WZ / 0, 2, 13]	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst Mehrkorn Brötchen [GE, GG, HF, RO, SL, SM, SU, WZ / 0, 2, 13]	Veg. Schnittbohneneintopf Mehrkorn Brötchen [GE, GG, HF, RO, SL, SM, SU, WZ / 0, 2, 13]
Donnerstag	veg. Curry-Hackpfanne Reis [ML / 0]	veg. Curry-Hackpfanne Reis [ML / 0]	Zucchini-Paprika-Topf Reis [KV / 0]
Freitag	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Zitronensauce Kartoffelpüree Gurkensalat [FI, GG, ML, SU, WZ / 0, 2, 13, 28]	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Zitronensauce Kartoffelpüree Gurkensalat [FI, GG, ML, SU, WZ / 0, 2, 13, 28]	Vegetarische Frühlingsrolle Zitronensauce Kartoffelpüree [GG, ML, SL, WZ / 0]

Alle Bio gekennzeichneten Zutaten sind kontrolliert durch Grünstempel-Ökoprüfstelle e.V. und durch die DE-ÖKO-021 zertifiziert.

wewole STIFTUNG