Speiseplan vom 12.10.2026 bis 16.10.2026

	Menü 1 - Werkstatt	Menü 2 - Schonkost	Menü 3 - Vegetarisch
Montag	Schweinegulasch Szegediner Art Bio Salzkartoffeln Rote Beete [ML / 0]	Schweinegulasch Szegediner Art Bio Salzkartoffeln Rote Beete [ML / 0]	Gemüsepfanne mit Sauerrahm Bio Salzkartoffeln Rote Beete [ML / 0]
Dienstag	Nudeln Thunfischsauce "Leon" mit Zwiebel, Tomate und Schnittlauch frischen Mixsalat Kräuter Dressing [FI, GG, ML, SE, WZ / 0, 12]	Nudeln Thunfischsauce "Leon" mit Zwiebel, Tomate und Schnittlauch frischen Mixsalat Kräuter Dressing [FI, GG, ML, SE, WZ / 0, 12]	Nudeln Grünkernsauce frischen Mixsalat Kräuter Dressing [DI, GE, GG, SE, SL, WZ / 0]
Mittwoch	Möhreneintopf "gut bürgerlich"mit Rindfleisch Mehrkorn Brötchen [GE, GG, HF, RO, SM, SU, WZ / 0, 2, 13]	Möhreneintopf "gut bürgerlich"mit Rindfleisch Mehrkorn Brötchen [GE, GG, HF, RO, SM, SU, WZ / 0, 2, 13]	veg. Linsensuppe Mehrkorn Brötchen [GE, GG, HF, RO, SL, SM, SU, WZ / 0, 2, 13]
Donnerstag	Indisches Blumenkohl Curry Reis [SE / 0]	Indisches Blumenkohl Curry Reis [SE / 0]	Chili sin Carne "vegetarisch" Reis [SO / 0]
Freitag	Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree [FI, GG, ML, WZ / 0]	Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree [FI, GG, ML, WZ / 0]	gekochte Eier Rahmspinat Kartoffelpüree [EI, ML / 0]

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

wewole STIFTUNG