
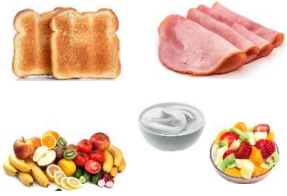



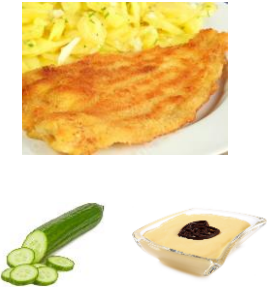




# SPEISEPLAN

## 02.10.2023 – 06.10.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>FRÜHSTÜCK / BROTZEIT</b>	 <p>gemischter Semmelkorb mit Butter, Frischkäse und Käse, gekochte Eier</p> <p>Müsli / Frühstücksflocken</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	/	 <p>Toast mit Butter, Streichwurst und Wurst</p> <p>Naturjoghurt mit frischem Obstsalat</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>gemischter Brotkorb mit Butter, Frischkäse, Schnittlauch und Marmelade</p> <p>Frühstückskuchen (Ciambella)</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>gemischter Laugenkorb mit Butter, Streichwurst und Wurst</p> <p>Nudelsalat</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>
<b>MITTAGESSEN</b>	 <p>Spätzle mit Rahmsoße</p> <p>Chinakohlsalat</p> <p>Eis</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	/	 <p>Fisch paniert mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und Remoulade</p> <p>Vanillepudding</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Rindergulasch mit Reis</p> <p>Tomatensalat</p> <p>Schokowaffeln mit Sahne</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Gemüsecremesuppe</p> <p>Milchreis mit Kirschen und Zimt-Zucker</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe ist beim Küchenpersonal einsehbar.  
Änderungen vorbehalten!