



SPEISEPLAN

04.05.2026 – 08.05.2026



Montag

Pasta¹⁶ mit Spinatrahm^{11,19}
Obst

Dienstag

Kartoffelgratin^{11,13, 19} mit Salat²⁰
Pudding¹¹

Mittwoch

Gnocci¹⁶ Napoli^{12,19} und Gurkensalat²⁰
Fruchtjoghurt¹¹

Donnerstag

Rinderstreifen in Süß-Sauer¹⁹ mit Reis¹⁹
Obst

Freitag

Gemüsecremesuppe^{11,19} mit Brot¹⁶
Stracciatella Kuchen^{11,13,16}



**Für mehr Bio
in der Profiküche**
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Allergene

11 - Milch, 12 - Knoblauch, 13 - Ei, 14 - Nüsse,
15 - Erdnüsse, 16 - Glutenthaltige Getreide (Dinkel),
17 - Fisch (aus Wildfang), 18 - Krebstiere, 19 - Sellerie,
20 - Senf, 21 - Sesamsamen, 22 - Eisensalz, 23 - Soja

DE-ÖKO-006 Alle Speisen unter Vorbehalt!

