

Speiseplan

09.März 2026 – 13.März 2026

Montag/Lactosefrei: heute kocht das Restaurant Olympos für uns

Penne mit Bolognese Soße (Rindfleisch/Halal)

Vegetarisch: Penne mit Tomatensoße

Glutenfrei: Glutenfreie Penne mit Bolognese Soße

- Gemischter Salat mit Mais und Karottensticks, dazu mit Joghurtdressing oder Essig Olivenöl -

Dienstag/Lactosefrei/Glutenfrei heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Gegrilltes Hähnchenfilet (Halal) mit Reis und Bratensoße

Vegetarisch: vegetarisches Schnitzel mit Reis

- Vanille Joghurt -

Mittwoch/vegetarisch: heute kriegen wir unser Essen vom Küchen König aus Dieburg

Tortellini mit Käsefüllung an Tomatensauce, dazu Karotten-Apfelsalat

Lactosefrei: Geflügelschnitzel im Cornflakesmantel an laktosefreier Rahmsauce mit Bio-Eierknöpfe, dazu Karotten-Apfelsalat

Glutenfrei: glutenfreie Penne an Tomatensauce, dazu Karotten-Apfelsalat

- Stückobst -

Donnerstag/lactosefrei/Glutenfrei : ...heute beliefern uns die Küchen Könige

Cevapcici (vom Rind) an Tomatensauce mit Reis und Krautsalat

Vegetarisch: Linsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Vollkornreis

- Stückobst -

Freitag/vegetarisch/laktosefrei: ..heute kochen die Küchen Könige

(Vorsuppe) Gemüsesuppe mit Nudeleinlage, danach gebratene Schupfnudeln mit Zimt&Zucker und Apfelmus

Glutenfrei: gebratener Kabeljau im Maismantel an Tomaten-Basilikum-Sauce mit Kartoffelpüree und bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing, Früchtequark als Nachtisch