

Speiseplan

16.März 2026 – 20.März 2026

Montag: heute kocht das Restaurant Olympos für uns

Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Rinderhackfleisch und Béchamelsoße)

Vegetarisch: Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Gemüse und Béchamelsoße)

Gluten/Lactosefrei: Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Rinderhackfleisch und Béchamelsoße)

- Gemischter Salat mit Gurkenscheiben, dazu mit Joghurtdressing oder Essig Olivenöl -

Dienstag/Lactosefrei/Glutenfrei/Veg.

heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Tomatensuppe mit griechischen Nudeln und Brotscheibe

- Stracciatella Joghurt -

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

Gordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt an Rahmsauce, mit Eierspätzle und Biogemüse

Vegetarisch/Lactose-und glutenfrei: Gemüsepaella mit Zucchini, Paprika und Erbsen mit Sauerrahm

- Stückobst -

Donnerstag: ...heute beliefern uns die Küchen Könige

Fischfilet (Alaska-Seelachs) im Backteigmantel an Dill Kräutersauce mit Dampfkartoffeln und Sonja`s Gurkensalat

Vegetarisch/lactosefrei/glutenfrei: Kichererbsen-Möhren-Curry mit Biobasmatireis

- Stückobst -

Freitag: ..heute kochen die Küchen Könige

Chicken-Nuggets mit Kartoffelcubes, Tomaten Ketchup und Karotten-Apfelsalat

Vegetarisch/lactosefrei/Glutenfrei: bunte Nudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (lactosefrei)

- Buttermilchdessert -

Speiseplan

16.März 2026 – 20.März 2026

Montag: heute kocht das Restaurant Olympos für uns

Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Rinderhackfleisch und Béchamelsoße)

Vegetarisch: Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Gemüse und Béchamelsoße)

Gluten/Lactosefrei: Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Rinderhackfleisch und Béchamelsoße)

- Gemischter Salat mit Gurkenscheiben, dazu mit Joghurtdressing oder Essig Olivenöl -

Dienstag/Lactosefrei/Glutenfrei/Veg.

heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Tomatensuppe mit griechischen Nudeln und Brotscheibe

- Stracciatella Joghurt -

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

Gordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt an Rahmsauce, mit Eierspätzle und Biogemüse

Vegetarisch/Lactose-und glutenfrei: Gemüsepaella mit Zucchini, Paprika und Erbsen mit Sauerrahm

- Stückobst -

Donnerstag: ...heute beliefern uns die Küchen Könige

Fischfilet (Alaska-Seelachs) im Backteigmantel an Dill Kräutersauce mit Dampfkartoffeln und Sonja`s Gurkensalat

Vegetarisch/lactosefrei/glutenfrei: Kichererbsen-Möhren-Curry mit Biobasmatireis

- Stückobst -

Freitag: ..heute kochen die Küchen Könige

Chicken-Nuggets mit Kartoffelcubes, Tomaten Ketchup und Karotten-Apfelsalat

Vegetarisch/lactosefrei/Glutenfrei: bunte Nudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (lactosefrei)

- Buttermilchdessert -

Speiseplan

16.März 2026 – 20.März 2026

Montag: heute kocht das Restaurant Olympos für uns

Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Rinderhackfleisch und Béchamelsoße)

Vegetarisch: Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Gemüse und Béchamelsoße)

Gluten/Lactosefrei: Pastizio (gr. Nudelaufguss, mit Rinderhackfleisch und Béchamelsoße)

- Gemischter Salat mit Gurkenscheiben, dazu mit Joghurtdressing oder Essig Olivenöl -

Dienstag/Lactosefrei/Glutenfrei/Veg.

heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Tomatensuppe mit griechischen Nudeln und Brotscheibe

- Stracciatella Joghurt -

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

Gordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt an Rahmsauce, mit Eierspätzle und Biogemüse

Vegetarisch/Lactose-und glutenfrei: Gemüsepaella mit Zucchini, Paprika und Erbsen mit Sauerrahm

- Stückobst -

Donnerstag: ...heute beliefern uns die Küchen Könige

Fischfilet (Alaska-Seelachs) im Backteigmantel an Dill Kräutersauce mit Dampfkartoffeln und Sonja`s Gurkensalat

Vegetarisch/lactosefrei/glutenfrei: Kichererbsen-Möhren-Curry mit Biobasmatireis

- Stückobst -

Freitag: ..heute kochen die Küchen Könige

Chicken-Nuggets mit Kartoffelcubes, Tomaten Ketchup und Karotten-Apfelsalat

Vegetarisch/lactosefrei/Glutenfrei: bunte Nudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (lactosefrei)

- Buttermilchdessert -