

# Speiseplan

**24. März 2025 –28. März 2025**

**Montag:** Maiskolben mit Kräuterbutter dazu Radieschen Quark und Salzkartoffeln

**Vegetarisch:** Maiskolben mit Kräuterbutter dazu Radieschen Quark und Salzkartoffeln

**Laktosefrei:** Hühnerfrikassee mit Erbsen und Pilzen, dazu Reis

**Glutenfrei:** Hühnerfrikassee mit Erbsen und Pilzen, dazu Reis

- Stückobst für alle -

**Dienstag:** Hähnchen-Gyros mit Tzatziki, Kartoffelcubes und Krautsalat

**Vegetarisch:** Gemüsebällchen in Tomatensauce mit Reis

**Lactosefrei:** Hähnchen-Gyros mit Tzatziki, Kartoffelcubes und Krautsalat, lactosefreien Früchtejoghurt als Nachtisch

**Glutenfrei:** Hähnchen-Gyros mit Tzatziki, Kartoffelcubes und Krautsalat

- Buttermilchdessert -

**Mittwoch:** Makkaroni-Auflauf mit Hackfleischsauce (Rind) und Käse gratiniert

**Vegetarisch:** Pichelsteiner Gemüseintopf mit Bio Vollkornbrot

**Lactosefrei:** Makkaroni-Auflauf mit Hackfleischsauce (Rind) und Käse gratiniert

**Glutenfrei:** Pichelsteiner Gemüseintopf mit Bio Vollkornbrot

**Für alle Kichererbsen Salat** - Stückobst für alle -

**Donnerstag:** Geflügelschnitzel im Parmesanmantel mit Eierknöpfle und Rahmsauce, dazu Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing **danach:** Schokopudding

**Vegetarisch:** **Vorspeise:** Gemüsesuppe **danach:** Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus

**Laktosefrei:** **Vorspeise:** Gemüsesuppe **danach:** Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus

**Glutenfrei:** **Vorspeise:** Gemüsesuppe **danach:** Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus

**Freitag:** Lasagne mit Hackfleischsoße und Béchamelsosse überbacken

**Vegetarisch:** Lasagne mit Champignons-Erbsen und Béchamelsosse überbacken

**Lactosefrei:** Rigatoni mit Bolognesesauce und lactosefreien Käse überbacken

**Glutenfrei:** glutenfreie Penne mit Bolognesesauce und Käse überbacken

- Pudding -