

Speiseplan

17.August 2026 – 21.August 2026

Montag/auch lactosefrei: heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Griechische Nudeln mit Rinder-Hackfleisch (**Halal**) und Käse überbacken

Veg.: Griechische Nudeln und Käse überbacken

-Gemischter Blattsalat mit Mais und Gurken, dazu Joghurtdressing -

Dienstag/auch lactosefrei: heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Hähnchengeschnetzeltes (**Halal**) mit Reis

- Joghurt -

Mittwoch und lactosefrei: heute beliefern uns die Küchen Könige

Cevapcici (Rind) an Tomatensoße mit Kartoffelcubes und Krautsalat

Vegetarisch: Kichererbsen-Möhren-Curry mit Bios Basmatireis

- Buttermilchdessert -

Donnerstag und vegetarisch: ...heute beliefern uns die Küchen Könige

Kaiser Germknödel mit Schokofüllung, Vanillesauce, Zimt und Zucker

laktosefrei: Putengulasch in Sahnesauce (laktosefrei) mit Reis und Sonja`s Gurkensalat, Stückobst als Nachtisch

- Knabberrohkost mit Dip -

Freitag und lactosefrei: ...heute bekommen wir unser Essen von den Küchen Könige

Gebackenes Seelachsfilet an Dill-Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Bio Möhren

vegetarisch: Kartoffelgemüseauflauf mit Hirtenkäse und Tomaten

- Mousse au Chocolat -

Speiseplan

17.August 2026 – 21.August 2026

Montag/auch lactosefrei: heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Griechische Nudeln mit Rinder-Hackfleisch (**Halal**) und Käse überbacken

Veg.: Griechische Nudeln und Käse überbacken

-Gemischter Blattsalat mit Mais und Gurken, dazu Joghurtdressing -

Dienstag/auch lactosefrei: heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Hähnchengeschnetzeltes (**Halal**) mit Reis

- Joghurt -

Mittwoch und lactosefrei: heute beliefern uns die Küchen Könige

Cevapcici (Rind) an Tomatensoße mit Kartoffelcubes und Krautsalat

Vegetarisch: Kichererbsen-Möhren-Curry mit Bios Basmatireis

- Buttermilchdessert -

Donnerstag und vegetarisch: ...heute beliefern uns die Küchen Könige

Kaiser Germknödel mit Schokofüllung, Vanillesauce, Zimt und Zucker

laktosefrei: Putengulasch in Sahnesauce (laktosefrei) mit Reis und Sonja`s Gurkensalat, Stückobst als Nachtisch

- Knabberrohkost mit Dip -

Freitag und lactosefrei: ...heute bekommen wir unser Essen von den Küchen Könige

Gebackenes Seelachsfilet an Dill-Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Bio Möhren

vegetarisch: Kartoffelgemüseauflauf mit Hirtenkäse und Tomaten

- Mousse au Chocolat -

Speiseplan

17.August 2026 – 21.August 2026

Montag/auch lactosefrei: heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Griechische Nudeln mit Rinder-Hackfleisch (**Halal**) und Käse überbacken

Veg.: Griechische Nudeln und Käse überbacken

-Gemischter Blattsalat mit Mais und Gurken, dazu Joghurtdressing -

Dienstag/auch lactosefrei: heute beliefert uns das Restaurant Olympos

Hähnchengeschnetzeltes (**Halal**) mit Reis

- Joghurt -

Mittwoch und lactosefrei: heute beliefern uns die Küchen Könige

Cevapcici (Rind) an Tomatensoße mit Kartoffelcubes und Krautsalat

Vegetarisch: Kichererbsen-Möhren-Curry mit Bios Basmatireis

- Buttermilchdessert -

Donnerstag und vegetarisch: ...heute beliefern uns die Küchen Könige

Kaiser Germknödel mit Schokofüllung, Vanillesauce, Zimt und Zucker

laktosefrei: Putengulasch in Sahnesauce (laktosefrei) mit Reis und Sonja`s Gurkensalat, Stückobst als Nachtisch

- Knabberrohkost mit Dip -

Freitag und lactosefrei: ...heute bekommen wir unser Essen von den Küchen Könige

Gebackenes Seelachsfilet an Dill-Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Bio Möhren

vegetarisch: Kartoffelgemüseauflauf mit Hirtenkäse und Tomaten

- Mousse au Chocolat -