

Speiseplan

28. Oktober 2024 – 02. November 2024

- Montag:** Lasagne mit Rindfleisch, dazu Salat
- Vegetarisch:** *Gemüse Lasagne, dazu Salat*
- Glutenfrei:** *Glutenfreie Penne mit Hackfleisch (Rind) und Parmesan, dazu Salat*
- Laktosefrei:** *Glutenfreie Penne mit Hackfleisch (Rind) und Parmesan, dazu Salat*
- Müsliriegel -
- Dienstag:** Penne Rigate an Schinken-Sahne-Sauce, geriebener Käse dazu Möhren-Selleriesalat
- Vegetarisch:** Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella, dazu Möhren-Selleriesalat
- Glutenfrei:** *Glutenfreie Penne an Schinken-Sahne-Sauce, geriebener Käse dazu Möhren-Selleriesalat*
- Laktosefrei:** Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella(Laktosefrei), dazu Möhren-Selleriesalat
- Obst -
- Mittwoch:** Geflügel Klopse in Kräuterrahmsauce mit Reis und Erbsen
- Vegetarisch:** Gnocchi an Tomatensauce mit Erbsen
- Glutenfrei:** Gnocchi an Tomatensauce mit Erbsen
- Laktosefrei:** Geflügel Klopse in Kräuterrahmsauce (lactosefrei) mit Reis und Erbsen
- Früchtejoghurt -
- Donnerstag:** gebratenen Reismudeln mit Gemüse u. Frühlingsrollen, dazu Süß-sauer Soße
- Vegetarisch:** gebratene Reismudeln mit Gemüse u. Frühlingsrollen, dazu Süß-sauer Soße
- Glutenfrei:** gebratene Reismudeln mit Gemüse u. Frühlingsrollen, dazu Süß-sauer Soße
- Laktosefrei:** gebratene Reismudeln mit Gemüse u. Frühlingsrollen, dazu Süß-sauer Soße
- Krabbenchips -
- Freitag:** Tomatensuppe mit Reis dazu Backerbsen und frischem Brot
- Vegetarisch:** Tomatensuppe mit Reis dazu Backerbsen und frischem Brot
- Glutenfrei:** Tomatensuppe mit Reis und frischem Brot
- Laktosefrei:** Tomatensuppe mit Reis und frischem Brot
- Pudding -