

Speiseplan vom 22.05. - 26.05.2023 (KW 21)

✂	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normal	<p>Kalbsgulasch l Semmelknödel a, a1, c, g Karotte ganz Muffin Schoko a, a1, c, f, g</p>	<p>Sojaschnitzel a, a1, f Gnocchi Bio a, a1 ZucchiniGemüse mit Tomatensauce Bio Erdbeerquark g</p>	<p>Gebackenes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j Salzkartoffeln l Remoulade c, g, j Salat Mittwoch Joghurtdressing c, g, j, l Obst der Saison</p>	<p>Soja-Geschnetzeltes Züricher Art a, a1, a3, f, g, i, l Knöpfle a, a1, c Salat Donnerstag Joghurtdressing c, g, j, l Beeren- Buttermilchdessert g</p>	<p>Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Bio-Reis Krautsalat Obst der Saison</p>
Vegetarisch	<p>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Kräuterquark g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing j, l Muffin Schoko a, a1, c, f, g</p>	<p>Sojaschnitzel a, a1, f Gnocchi Bio a, a1 ZucchiniGemüse mit Tomatensauce Bio Erdbeerquark g</p>	<p>Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio a, a1, i Baguette Bio a, a1 Obst der Saison</p>	<p>Soja-Geschnetzeltes Züricher Art a, a1, a3, f, g, i, l Knöpfle a, a1, c Salat Donnerstag Joghurtdressing c, g, j, l Beeren- Buttermilchdessert g</p>	<p>Vollkornspirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio i Reibekäse Bio g Salat Mix Bio Essig-Öl-Dressing Bio i, j, l Obst der Saison</p>
Diät	<p>Geflügelgyros Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki g Schokopudding</p>	<p>Pochiertes Hokifilet d Senfsauce auf Sojabasis f, i, j, l gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse Bio-Quinoa Schokopudding</p>	<p>glutenfreie Spaghetti gluten- und laktosefreie Carbonarasauce mit Putenschinken g Tomatensalat i Obst der Saison</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Rindswurstchen milchfrei i glutenfreie Brotscheibe c Schokopudding</p>	<p>Weißer Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht Spiegelei c Obst der Saison</p>