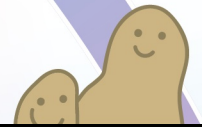


# Speiseplan

20.04.2026 - 24.04.2026



KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Komponente 1	<b>Tomaten-Auberginen-Frischkäsesauce</b> <sub>g</sub>	<b>Putengyros</b>	<b>Moussaka (Kartoffel-Auberginen-Hack Auflauf)</b> <sub>⊗ f g a g1 a1</sub>	<b>gebratenes Wildlachsfilet</b> <sub>a8 d a1</sub>	<b>Griechische Rote Linsen Suppe</b> <sub>y</sub>
Komponente 1 Veggi Alternative		<b>Sojaschnitzel Gyros Art</b> <sub>y f</sub>	<b>Vegetarisches Moussaka (Kartoffel-Auberginen-SojaAuflauf)</b> <sub>⊗ f y f g a g1 a1</sub>		
Komponente 2	<b>Penne Rigate</b> <sub>a8 a1</sub>			<b>gebackene Rosmarin-Kartoffeln</b>	
Komponente 3		<b>parboiled Reis</b>		<b>Ofengemüse (Zucchini, Paprika, Tomate)</b>	<b>Fladenbrot</b> <sub>k a8 a1</sub>
Komponente 4		<b>Tzaziki</b> <sub>f g g1</sub>			
Salat/Rohkost	<b>Blattsalat</b> <sub>∇ ∞</sub> <b>Zitronenrahmdressing</b> <sub>f g g1</sub>	<b>milder Krautsalat (mit Spitzkohl und Möhre)</b>	<b>Tomatensalat mit Öl, Salz und Pfeffer</b>	<b>Bauernsalat mit Fetakäse, Öl, Salz und Pfeffer</b> <sub>f g1</sub>	<b>Cherrytomaten</b> <sub>∇ ∞</sub>
Nachtsich	<b>gesüßter Naturquarkjoghurt</b> <sub>f g g1</sub>	<b>Griechischer Joghurt mit Heidelbeeren</b> <sub>f g g1</sub>	<b>Mangolassi (mit Joghurt und Buttermilch)</b> <sub>f g g1</sub>	<b>Orange</b> <sub>∇ ∞ z</sub>	<b>Grießkuchen</b> <sub>c a8 g a1</sub>
Geburtstagskuchen (1 Portion reicht für 10 Kinder)	<b>Rührkuchen</b> <sub>f c g a g1</sub>	<b>Rührkuchen</b> <sub>f c g a g1</sub>	<b>Rührkuchen</b> <sub>f c g a g1</sub>	<b>Rührkuchen</b> <sub>f c g a g1</sub>	<b>Rührkuchen</b> <sub>f c g a g1</sub>

## Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- c Eier
- g Milch und Milchzeugnisse
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- d Fisch
- g1 Milcheiweiß
- z Zitrusfrucht

- a8 Hybridstämme (Gluten)
- f Soja
- k Sesam

## Eigenschaften

- f Laktose
- ∇ Vegetarisch

⊗ unter Schutzatmosphäre verpackt ∞ Vegan

