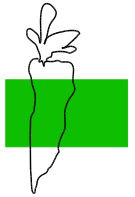


# Speisenplan KW 18

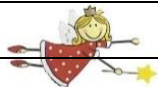
(27.04. bis 30.04.26)



Natur-KostBar  
Bio-Catering



Montag		Geflügel-Klopse in Currysauce mit Kokosmilch und Gemüse, dazu Reis	Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Dinkelgluten, Kokosmilch
Dienstag		Bunter Gemüse-Eintopf mit frischen Kräutern, dazu Baguettebrot, Obst	Allergene: Milchprodukte, Weizengluten, Sellerie
Mittwoch		Spaghetti mit Veggie-Bolognese, dazu Parmesan und Rohkost	Allergene: Milchprodukte, Weizengluten, Dinkelgluten, Soja
Donnerstag		Germknödel mit Aprikosenkompott und Vanillesauce	Allergene: Milchprodukte, Weizengluten
Freitag		1.Mai Feiertag	



= Wunschessen der Kinder

Falls nicht anders gekennzeichnet stammen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Anbau

DE-ÖKO-006



(bitte

Änderungen vorbehalten!)