



# SPEISEPLAN

## FAB Vollkost

*Montag*

05.01.2026

Hühnerfrikasse mit Erbsen und Möhren, **BIO** Reis, frisches Obst

*Dienstag*

06.01.2026

Bratwurst (Geflügel) mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Naturjoghurt mit Honig

*Mittwoch*

07.01.2026

Paniertes Seelachsfilet mit Kräutersoße, **BIO**-Reis, Gurken-Schmand-Salat, frisches Obst

*Donnerstag*

08.01.2026

Hühnersuppentopf mit Gemüse und Kartoffeleinlage, Brötchen, Vanille-Grießbrei

*Freitag*

09.01.2026

**BIO**-Omelette, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing, frisches Obst

## FAB Vegetarisch

*Montag*

05.01.2026

Vegetarisches Frikassee mit Erbsen und Möhren, **BIO**-Reis, frisches Obst

*Dienstag*

06.01.2026

Mini-Semmelknödel mit Rahmblumenkohl, Naturjoghurt mit Honig

*Mittwoch*

07.01.2026

Haferplätzchen (green oat Burger) mit Kräutersoße, **BIO**-Reis, Gurken-Schmand-Salat, frisches Obst

*Donnerstag*

08.01.2026

Nudeleintopf mit Gemüse, Brötchen, Vanille-Grießbrei

*Freitag*

09.01.2026

**BIO**-Omelette, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing, frisches Obst

Dessert und Kaltspeisen sind nur für den sofortigen Verzehr geeignet.

Änderungen vorbehalten. Verwendete Zutaten:

Bio Nudeln

Bio Reis

