



SPEISEPLAN

FAB Vollkost

Montag

21.09.2026

Hähnchenbrust mit
Rahm-Kohlrabi,
Salzkartoffeln,
frisches Obst

Dienstag

22.09.2026

Kartoffelsuppe mit
Lauch, Geflügel-
Wiener, Brötchen,
Stracciatella-Pudding

Mittwoch

23.09.2026

Putenbrust-
geschnetzeltes in
Bratensoße,
BIO-Reis,
Buttermöhrrchen,
frisches Obst

Donnerstag

24.09.2026

BIO-Pasta mit
Tomaten-Basilikum-
Soße, Blattsalat,
Kräutervinaigrette,
süßer Quark mit
Vollkorngetreide-
flocken

Freitag

25.09.2026

Fischstäbchen mit
Dillsoße, Risolee-
Kartoffeln,
Gurkensalat,
frisches Obst

FAB Vegetarisch

Montag

21.09.2026

Gemüsebällchen mit
Rahm-Kohlrabi,
Salzkartoffeln,
frisches Obst

Dienstag

22.09.2026

Kartoffelsuppe mit
Lauch, vegetarische
Wurst, Brötchen,
Stracciatella-Pudding

Mittwoch

23.09.2026

Gemüse-Tofu-
Geschnetzeltes in
Soße, **BIO**-Reis,
Buttermöhrrchen,
frisches Obst

Donnerstag

24.09.2026

BIO-Pasta mit
Tomaten-Basilikum-
Soße, Blattsalat,
Kräutervinaigrette,
süßer Quark mit
Vollkorngetreide-
flocken

Freitag

25.09.2026

Rote-Bete-Sticks mit
Dillsoße, Risolee-
Kartoffeln,
Gurkensalat,
frisches Obst

**Desserts und Kaltspeisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt;
Warmspeisen sind am selben Tag zu verzehren
(max. 3 Stunden Warmhaltung).
MHD: 1 Tag.**

Verwendete Zutaten:
Bio Nudeln
Bio Reis

