




KOCHFABRIK
Die Aktivküche

SPEISEPLAN

FAB Vollkost

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.11.2026	03.11.2026	04.11.2026	05.11.2026	06.11.2026
Paniertes Seelachsfilet mit Kräutersoße und **BIO** Reis, Bananenquark	Gemüsecreme-süppchen mit Brötchen, warmer Milchreis mit Zucker und Zimt	**BIO** Pasta mit Rinder-Bolognese, Reibekäse, Eisbergsalat mit American Dressing, frisches Obst	Rindfleisch Cevapcici, Paprikasoße, **BIO** Reis, Apfeljoghurt	Bratwurst, Kartoffelsalat, Ketchup, frisches Obst

FAB Vegetarisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.11.2026	03.11.2026	04.11.2026	05.11.2026	06.11.2026
Vegetarisches Milchschnitzel mit Kräutersoße und **BIO**-Reis, Bananenquark	Gemüsecreme-süppchen mit Brötchen, warmer Milchreis mit Zucker und Zimt	**BIO** Pasta mit Tomaten-Linsen-Bolognese, Reibekäse, Eisbergsalat mit American Dressing, frisches Obst	Gemüse-Nuggets, Paprika-Soße, **BIO** Reis, Apfeljoghurt	Vegetarische Bratwurst Kartoffelsalat, Ketchup, frisches Obst

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

Änderungen vorbehalten.

Verwendete Zutaten:
Bio Nudeln
Bio Reis

BIO nach EG-Öko-Verordnung