




KOCHFABRIK
Die Aktivküche

SPEISEPLAN

FAB Vollkost

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
09.11.2026	10.11.2026	11.11.2026	12.11.2026	13.11.2026
Eier in leichter Senfsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat, frisches Obst	Bratwurst, braune Soße, Kartoffel-Brokkoli-Stampf, Birnenquark	Haschee vom Rind, **BIO** Pasta, grüner Salat, Kräuter Vinaigrette, frisches Obst	Kürbiscremesuppe, Croutons Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Knusperfisch-Tomate-Mozzarella, Kräutersoße, **BIO** Reis, frisches Obst

FAB Vegetarisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
09.11.2026	10.11.2026	11.11.2026	12.11.2026	13.11.2026
Eier in leichter Senfsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat, frisches Obst	Polenta-Taler, braune Soße, Kartoffel-Brokkoli-Stampf, Birnenquark	Champignon-Gulasch, **BIO** Pasta, grüner Salat, Kräuter Vinaigrette, frisches Obst	Kürbiscremesuppe, Croutons Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Gemüsebratling, Kräutersoße, **BIO** Reis, 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