



# Speiseplan

Alle Gerichte inklusive  
Tagessuppe und Beilagensalat

06. Kalenderwoche

**Montag** 02.02.2026



**Gebackener Rotkohl  
mit Nuss-Crumble auf  
Wintergemüsepüree  
mit Mohnöl verfeinert  
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Mediterrane  
Kalbshackfleischküchle mit  
Fetakäse und getrockneten  
Tomaten auf Gemüseragout  
und Kartoffel-Thymianpüree**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Dienstag** 03.02.2026



**Ofen-Rote Bete in  
Saflorölvinaigrette  
(Distelöl)  
auf Kräutertagliatelle  
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Paniertes Seelachsfilet  
mit Apfel-Meerrettich-Dip  
und Petersilienkartoffeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Mittwoch** 04.02.2026



**Bio Aztec Gold-Kartoffeln  
auf Kohlrabi-Gemüse  
mit Skyr-Leinöl-Dip**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50

**Spaghetti in  
Kräuterrahmsoße  
mit Schwarzwälder  
Speckstreifen  
und Bergkäsecroutons**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Donnerstag** 05.02.2026



**Bio-Kräuterseitlingen  
in Hanfsamenkruste  
auf Spaghetti in  
Walnusspesto**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Orientalisches Lammragout  
mit Feigen und Kichererbsen  
auf Gemüse Couscous**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Freitag** 06.02.2026



**Gerösteter Rosenkohl  
auf Senfsamen-Risotto  
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Piccata milanese“  
von der Hähnchenbrust  
mit Schmetterlingsnudeln  
in Tomatensoße  
und Parmesankäse**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €