

# Speiseplan

Alle Gerichte inklusive  
Tagessuppe und Beilagensalat

25. Kalenderwoche



## Montag 15.06.2026



„Gnocchi verde“  
Spinat-Kartoffelgnocchi  
auf **Bio-Spargelgemüse**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Stortelli Rigati  
(gedrehte Röhren-Nudeln)  
mit Sauce Bolognese  
(Rindfleisch)  
und Parmesankäse

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

## Dienstag 16.06.2026



„Tagliatelle al ragù  
di lenticchie“  
Feine Bandnudeln mit  
Tomaten-Linsenragout  
**-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



Paniertes Seelachsfilet  
(aus nachhaltiger Fischerei)  
mit Apfel-Meerrettich-Dip  
und Petersilienkartoffeln

Portion 15,00 € / kl. Portion 14,00 €

## Mittwoch 17.06.2026



Quinoa-Bowl mit  
mexikanischem Gemüse,  
Avocadowürfeln und  
Limetten-Dip  
**-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Paprikarahmgulasch  
vom Glottertäler  
Kräuterschwein mit  
Blumenkohl und Spätzle

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

## Donnerstag 18.06.2026

Mediterrane  
Gemüse-Lasagne  
mit Mozzarella  
überbacken

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Hähnchenbruststreifen  
in Buttermilchsoße mit  
Ofenmöhren und  
Salbeikartoffeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

## Freitag 19.06.2026

Frühlingsgemüse  
in Frischkäsesoße  
mit Kräuterspätzle

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

„Maffe“  
Nigerianisches Rindfleischgericht  
in Erdnussoße mit würzigem  
Basmatireis

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €