

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

39. Kalenderwoche



Montag 21.09.2026



**Gratin von Bio-Kartoffeln
und Bio-Kürbis dazu
Bio-Birnen Schmand-Dip**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons
in Kräuterrahmsoße
dazu Spätzle**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 22.09.2026



**Curry-Bowl von
Bio-Lupinen und
Bio-Herbstgemüse mit
Bio-Räuchertofu
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Gebratene Hähnchenbrust in
cremiger Gorgonzolasoße mit
Spinat-Tagliatelle**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Mittwoch 23.09.2026



**Küchle von Bio-Grünkern
auf Bio-Gemüse in Rahm**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**Pikanter Sauerbraten
in badischem Rotwein
geschmort mit
breiten Nudeln**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 24.09.2026



**Bio-Dinkelspaghetti in
Bio-Ziegenfrischkäse- Soße
dazu gebratene
Bio-Auberginen**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**Fischroulade mit
Gemüsefüllung
in Dill-Sahnesoße
mit Würfelkartoffeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 25.09.2026



**Bowl von Bio-
Shiitakepilzen und
Bio-Tempeh mit
Bio-Süßkartoffel-Topping
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**Bio-Jerelli mit Sauce
Bolognese vom Bio-Rind
mit Bio-Bergkäseraspeln**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €