

Menüplan

19. - 23. Oktober 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück 	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt, Milchreis	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt. Eierspeise	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt, Fleisch und Käse
Abendessen  Inkl. Salat vom Buffet Mindestens ein Eiweiss- und ein Kohlenhydrat Komponent Für die ausgeglichene vegane Ernährung bieten wir täglich Sojamilch und Sojajoghurt an. ** Menü soll durch eiweisshaltige Salate oder Milchersatzprodukte ergänzt werden	Ramennudeln Wok Gemüse*, geräucherter Tofu und Bio Ei 	Falafel Vegi Dip Couscous* Ratatouille* 	Geburtstagswunsch Levi Riz Casimir Reis mit Pouletcurry oder Gemüsecurry* 	Foodsafe Buffet Allerlei 	

Legende:  Vegan  erfüllt Fourchette verte Kriterien * mit Bio Gemüse hergestellt

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag: 07:00 bis 15:45 Uhr
Freitag 07:00 Uhr bis 15:00 Uhr