



# Speiseplan

KW 38 15.09.25 – 19.09.25

---

## Montag

Auberginen im Parmesan-Kräutermantel(a,b,c) gebraten  
dazu Zucchini, Kartoffel-Gratin(b) und Salate mit Ziegenkäse-Crostini(a,b,c)  
oder

knusprige Zucchini-Schnitzel(a,b,c) auf Auberginen-Püree(b)  
dazu Tomaten-Salat mit Burrata(b) und Pesto

\*\*\*

Zwetschgen-Crumble(a,b) mit Feigen-Semifreddo(b) und Vanille-Schaum(b)

## Dienstag

„Pasta alla Norma“ (a,b)

(Pasta in Tomatensauce mit gebratenem Gemüse dazu Parmesan und Blattsalate)

oder

Gemüse in Kokosmilch-Zitronengras-Sauce(b) dazu Basmatireis  
und asiatischer Kimchi-Salat (Kohlsalat mit Ingwer und Gewürzen)

\*\*\*

Apfel-Tiramisu(a,b,c)

## Mittwoch

Hähnchen-Medaillons in Käsesauce(b)

dazu Tomaten-Nudeln(a) und bunte Salate der Jahreszeit

oder

spicy Süßkartoffel-Küchle(a,b,c)

dazu Salat vom gebratenen Gemüse und Rote Bete-Hummus

\*\*\*

Schokoladencreme(b) mit Karamell-Bananen(b) und Butter-Crumble(a,b)

## Donnerstag

Spaghetti Bolognese(a) mit Parmesankäse(b) und bunten Blattsalaten

oder

Semmelknödel(a,b,c) mit Pilz-Ragout(b) dazu Sellerie-Apfel-Salat(b,f,g)

\*\*\*

Melonen-Salat mit Minze

## Freitag

paniertes Seelachsfilet(a,b,c,i)

mit Remouladensauce(b,c,h) und Gurken-Kartoffelsalat

oder

Kichererbsen-Krapfen(a,b,c), Gemüse-Bulgur(a) dazu Gurken-Joghurt-Dip(a)  
und eine hausgemachte Anti Pasti-Variation mit Baguette(a,b)

\*\*\*

Grießpudding(a,b) mit Zimtucker

(Änderungen vorbehalten)