






Speiseplan vom 22.6.2026 bis 3.7.2026

Catering-Service Rump & Ehrenfried






Telefon: 06252-69400

vegetarisch

22.6.-26.6.2026

- Montag: Valess Schnitzel^{7a,9,14} mit Bratensoße^{7a,b}, Bulgur^{7a} und Eisbergsalat an Joghurtdressing^{14,C}, Quarkbällchen^{7a,9,14} 
- Dienstag: **Veganes Geschnetzeltes**^{7a} in Rahmsoße^{7a,b,14} mit Spätzle^{7a,9}, buntes Karottengemüse und Vanillejoghurt¹⁴ 
- Mittwoch: Kartoffelauflauf¹⁴ mit Rahm und Gouda überbacken dazu Blattsalatmix an Vinaigrette¹⁷, Äpfel 
- Donnerstag: Vegane Hackbällchen^{7a,12} in Rahmsoße^{7a,b,12} mit Reis und Markerbsen Plattpfirsiche 
- Freitag: Eierpfannkuchen^{7a,9,14*} mit Apfelmus und Zimt-Zuckermischung, kleine Gemüsebrühe mit Suppennudeln^{7a,16} 

29.6.-3.7.2026

- Montag: Vollkornfusilli^{7a} mit Käsesoße¹⁴ und Salatmix an Balsamico-Vinaigrette^{17,C}, WWF Bio Bananen 
- Dienstag: **Vegane Hackbällchen**^{7a,12} an Kartoffel-Gurkensalat¹⁷ und zuckerfreiem Ketchup, bunter Donutmix^{7a,14*} 
- Mittwoch: Gnocchi^{7a} an veganer Paprika-Rahmsoße^{7a,b,12} dazu Salatmix mit Mais an Vinaigrette¹⁷ und Birnen 
- Donnerstag: **Vegane-Currywurst**^{7a} in fruchtiger Tomatensoße mit Pommes und Gurkensalat mit Dill¹⁷, Karamellpudding¹⁴ (zuckerreduziert) 
- Freitag: **Kibbelinge vom Feld**^{7a} mit Remoulade^{9,17} Dampfkartoffeln und Buttermais^{14*}, Wassermelone -kernarm- 

Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Informationen zu Allergenen sowie Zusatzstoffen entnehmen Sie dem Beiblatt