

GLUTENFREIER Speiseplan

KUNTER BISTRO'- Frühling 2026

Speiseplan n.C001K					
1. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	S Glutenfreie gebackene Lasagne	Glutenfreie Nudeln mit Thunfisch	Reis in Öl geschwenkt	S Glutenfreie Pizza Margherita (dr Schär)	Tomaten-Risotto
	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse	Geschmorte Rindfleisch-Klößchen in Tomatensoße	Truthahngeschnetzeltes in Tomatensoße		Schweinsbraten mit feiner Rosmarin-Gemüsesauce
	Ofen-Zucchini	S Brokkoli in Öl geschwenkt	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	S Spinat in Öl geschwenkt	Ofenkartoffeln
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
2. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Glutenfreie Nudeln "alla Norma"	Reis in Öl geschwenkt	Glutenfreie Nudeln "all'Amatriciana"	S Glutenfreie gebackene Lasagne	Glutenfreie Nudeln mit Ricotta und Tomatensoße
	Zitronen-Hähnchen-Geschnetzeltes	Gröstl	Naturschnitzel aus dem Ofen	Robiola-Käse	Zucchiniomelette
	S Ofenpommes	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	Ofenkartoffeln	S Blumenkohl in Öl geschwenkt	S Mangold in Öl geschwenkt
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
3. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Safranrisotto	Glutenfreie Hirtenmakaroni (S)	Glutenfreie Nudeln mit Gemüsesoße	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce	S Glutenfreie Mangold-Ricotta-Ravioli in Butter
	Truthahnbraten mit Thunfisch-Mayonnaise-Soße	Omelette mit Rosmarinkartoffeln	Hähnchenoberschenkel mit Knochen	Käse aus Südtirol	Rinderhacksteak in Sauce
	S Spinat in Öl geschwenkt	S Blumenkohl in Öl geschwenkt	Ofenkartoffeln	Ofen-Zucchini	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
4. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	S Glutenfreie gebackene Lasagne	Reis in Öl geschwenkt	Glutenfreie Nudeln Ligurischer Art (S)	Glutenfreie Nudeln mit Gemüsesoße	Glutenfreie Nudeln "all'Arrabbiata"
	Rührei	Gulasch	Truthahnroulade mit Zucchiniomelette-Füllung	Gekochtes Rindfleisch	S Glutenfreie Kabeljaufilets
	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	S Karotten in Öl geschwenkt	Ofenkartoffeln	S Mangold in Öl geschwenkt	Rosmarin-Kartoffeln
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
5. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Naturjoghurt / Fruchtojoghurt - S Glutenfreies Brot	Vanillenpudding - S Glutenfreies Brot	Frisches Obst - S Glutenfreies Brot	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Naturjoghurt / Fruchtojoghurt - S Glutenfreies Brot

S Glutenfreies Brot/Reiswaffeln kann/können mit glutenfreien Crackers oder Reiswaffeln ersetzt werden.

Der gemischte Salat sieht keine Zugabe von Hülsenfrüchten vor

S = Das Gericht kann Tiefkühlprodukte enthalten. Um den Ernährungsplan vielseitiger zu gestalten, kann es sein, dass zusätzlich zu den im Menü angegebenen Tiefkühlprodukten weitere TK-Erzeugnisse verwendet werden.

Die Rezepte für die Zubereitung müssen immer ganz genau eingehalten werden.

Das Lebensmitteletikett ist auf das Vorhandensein möglicher Allergene oder Allergenspuren zu überprüfen.

Sollte ein Produkt nicht geeignet sein, muss das Produktbüro/der Diätassistent kontaktiert werden.

Dieser Speiseplan wurde anhand der Informationen, die zum Zeitpunkt der Ausarbeitung vorlagen, entwickelt. Sollten sich die Zutaten/Allergene gemäß dem Produktdatenblatt bzw.

Produktetikett des Herstellers ändern, wird der Speiseplan überarbeitet.