

SPEISEPLAN - ZÖLIAKIE

BISTRO KUNTER - Herbst 2025

Speiseplan Nr.C001K					
Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	S Glutenfreie Lasagne	Glutenfreie Nudeln mit Thunfisch	Glutenfreie Kartoffelnocken mit Öl und Reibekäse (Grana)	Safranrisotto	Glutenfreie Nudeln Alla Norma Art
	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse (mit Glutenfreiem Mehl)	S Überbackene Tintenfischchen Kräuterbrötchen(mit glutenfreiem Paniermehl)	Truthahngeschnetzeltes mit Gemüse	Caciotta-Käse	Schweineschnitzel
	S Überbackene Zucchini (mit glutenfreiem Paniermehl)	S Brokkoli in Öl geschwenkt	S Kartoffelwedges	S Spinat in Öl geschwenkt	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - S Glutenfreies Brot
Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Glutenfreie Nudeln "mit Tomatensoße	S Glutenfreie Lasagne	S Glutenfreie Nudeln "all'Amatriciana"	S Glutenfreie Nudeln mit Bolognese-Soße	Glutenfreie Nudeln Nudeln in Öl geschwenkt
	Zitronen-Hähnchenstreifen	S Kabeljau "all'acqua pazza"	S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art	Zucchiniomelette	Aubergine im Parmigiana-Art
	S Brokkoli in Öl geschwenkt	S Blumenkohl in Öl geschwenkt	(frische) Ofenkartoffeln	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	S Geschmorte Erbsen
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - S Glutenfreies Brot	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot
Woche 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Glutenfreie Nudeln mit Käsesoße	Glutenfreie Nudeln mit Hirtennudeln (S)	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße	S Glutenfreie Pizza Margherita (dr. Schär)	S Glutenfreie Mangold-Ricotta-Ravioli in Butter
	S Glutenfreie Kabeljaufiletstäbchen	Gegrilltes Schnitzel	Überbackene - Hühnerkeulen		S Rindfleischburger
	S Blumenkohl in Öl geschwenkt	S Spinat in Öl geschwenkt	(frische) Ofenkartoffeln	Zucchini in Öl geschwenkt	S Karotten in Öl geschwenkt
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - S Glutenfreies Brot
Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	S Glutenfreie Lasagne	Glutenfreie Nudeln mit Pesto	Glutenfreie Nudeln mit Gemüsesoße	Reis mit Öl und Reibekäse (Grana)	Glutenfreie Nudeln "all'Arrabbiata"
	Schweineschnitzel	Truthahnbraten in Thunfischsoße	S Knuspriger Kabeljau (mit Glutenfreiem Paniermehl)	Gulasch	Caciotta-Käse
	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	S Brokkoli in Öl geschwenkt	S Karotten in Öl geschwenkt	S Kartoffelwedges	Caponata
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - S Glutenfreies Brot	Obst - S Glutenfreies Brot	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot

Glutenfreies Brot (S) kann durch glutenfreie Cracker oder Reiswaffeln ersetzt werden

Es können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden. Für eine größere Vielfalt können zusätzlich zu den auf der Speisekarte angegebenen auch andere Tiefkühlprodukte zum Einsatz kommen

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.