

# SPEISEPLAN OHNE MILCH- UND MILCHPRODUKTE

## BISTRO KUNTER - Herbst 2025

Speiseplan Nr.003K					
Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	S Pizza mit <b>Thunfisch keine Mozzarella (pizzateig ohne Milcherzeugnisse)</b>	Nudeln mit Thunfisch	Reis in Öl geschwenkt <b>(ohne Reibekäse)</b>	Safranrisotto <b>(ohne Butter, ohne Reibekäse)</b>	Vollkornnudeln Norma- Art <b>(ohne Reibekäse)</b>
		S Überbackene Tintenfischchen Kräuterbrötchen	Truthahn-Geschnetzeltes mit Gemüse	Gemüsepralinen (S)	Schweineschnitzel
	Zucchini <b>in Öl geschwenkt</b>	S Brokkoli in Öl geschwenkt	S Kartoffelwedges aus dem Ofen	S Spinat in Öl geschwenkt	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Risotto mit Forelle <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln mit Tomatensoße <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln "all'Amatriciana <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln mit Bolognese-Soße <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln in Öl geschwenkt <b>(ohne Reibekäse)</b>
	Zitronen-Hähnchenstreifen	Gröstl	S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art	Schweinebraten	S Knuspriger Kabeljau
	S Brokkoli in Öl geschwenkt	S Blumenkohl in Öl geschwenkt	Gebackene Kartoffeln	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	S Geschmorte Erbsen
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Woche 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Obst - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>	<b>Apfel-Zimt-Kuchen - S Brötchen (Tartaruga)</b>	<b>Schokoladenpudding auf Reisbasis - S Brötchen (Tartaruga)</b>	Waldfrüchtekuchen S - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>	<b>Aprikosen-Mürbteigkuchen- S Brötchen (Tartaruga)</b>
	Reis-Pilaw	Hirtennudeln (S) <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln in Öl geschwenkt <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln mit Kichererbsen, Zucchini und Forelle (S)	Nudeln mit Tomatensoße <b>(ohne Reibekäse)</b>
	<b>Gegrilltes Schnitzel</b>	Truthahnbraten in Thunfischsoße	Überbackene - Hühnerkeulen	S Überbackene Tintenfischchen Kräuterbrötchen	Knusprige Kabeljau(S)-Kartoffel-Karotten-Klößchen mit etwas geriebener Zitronenschale garniert
	S Blumenkohl in Öl geschwenkt	S Spinat in Öl geschwenkt	S Ofenkartoffeln	Zucchini <b>in Öl geschwenkt</b>	S Karotten in Öl geschwenkt
Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<b>Aprikosen-Mürbteigkuchen- S Brötchen (Tartaruga)</b>	<b>Schokoladenpudding auf Reisbasis - S Brötchen (Tartaruga)</b>	Obst - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>	Karottenkuchen - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>	Obst - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>
	Nudeln mit Tomatensoße <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln mit Pesto <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln mit Gemüsesoße <b>(ohne Reibekäse)</b>	Reis in Öl geschwenkt <b>(ohne Reibekäse)</b>	Nudeln mit Tomatensoße und Scharf <b>(ohne Reibekäse)</b>
	Schweineschnitzel	Forellen(S)-Gemüse-Klößchen	Hähnchenschnitzel <b>(mit glutenfreiem Paniermehl)</b>	Gulasch	Kartoffel-Auflauf mit Eier und Putenschinken <b>(ohne Käse)</b>
	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	S Karotten in Öl geschwenkt	S Karotten in Öl geschwenkt	S Kartoffelwedges aus dem Ofen	Caponata
Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	<b>Aprikosen-Mürbteigkuchen- S Brötchen (Tartaruga)</b>	<b>Vanillepudding auf Reisbasis - S Brötchen (Tartaruga)</b>	Obst - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>	Obst - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>	Obst - <b>S Brötchen (Tartaruga)</b>

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.