

Speiseplan OHNE MILCHERZEUGNISSE

KUNTER BISTRO'- Frühling 2026

Speiseplan n.002K					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1 Woche	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln nach "Pastora-Art" (S)	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln nach "cow-boy"	Spargelrisotto OHNE BUTTER
	Gegrilltes Fleisch (dünne Scheibe)	Puten-Geschnetzeltes mit Pilzen (S)	Rinder-Hamburger mit Gemüse	Hausgemachte Hähnchen-Nuggets	Putenbraten mit Thunfischsauce
	S Gebackene Kartoffelspalten	S Polenta	S Backofen-Pommes (Sticks)	Rosmarinkartoffeln	Petersilienkartoffeln
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Obst	Reis-Vanillepudding	Obst	Obst	Obst
2 Woche	Tomatenrisotto OHNE BUTTER	Reis mit Öl	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln all'arrabbiata (scharfe Tomatensauce)	Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce
	Hähnchen nach Pizzaiola	Gulasch	Hähnchen-Oberkeule mit Rosmarin	Putenschnitzel (Oberkeule)	Schweine-Paillard (dünnes Schnitzel)
	Kartoffelsalat	Polenta	S Gebackene Kartoffelspalten	S Marinierte Erbsen	Ofenkartoffeln
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Obst	Zitrusfrüchte-Muffin	Reis-Vanillepudding	Torta Margherita (Rührkuchen)	Obst
3 Woche	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln mit Fleischsauce (Ragù)	Eierspätzle mit Öl und Grana-Käse	Nudeln alla Norma (mit Auberginen)	Nudeln mit Tomatensauce
	S Schellfisch nach Pizzaiola-Art	Knusprige Hähnchen-Nuggets	Forellen-Kroketten (S) mit Gemüse	Rinderschmorbraten mit Gemüsesauce	Hähnchenstreifen mit Zitrone
	S Geschmorte Erbsen	S Gebackene Kartoffelspalten	Rosmarinkartoffeln	S Spinat mit Öl	Caponata (Süßsaures Gemüsegericht)
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Obst	Obst	Rüblitorte (Karottenkuchen)	Apfelkuchen	Obst
4 Woche	Spinatspätzle mit Öl und Grana-Käse	Reis mit Öl	Nudeln mit Kichererbsen, Gemüse und Forelle (S)	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln nach ligurischer
	Puten-Geschnetzeltes mit Gemüsesauce, Linsen und Zitronenschale	Hähnchenunterkeulen mit Curry	Hähnchenstreifen mit Rosmarin	SGeschmorte Rinder-Fleischbällchen	Rindfleisch-Eintopf in Tomatensauce
	S Grüne Bohnen mit Öl	S Karotten mit Öl	Ofenkartoffeln	S Spinat mit Öl	S Brokkoli mit Öl
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Obst	Buchweizen-Rührkuchen (Torta Margherita)	Reis-Schokopudding	Apfelkuchen	Obst

Abwechselnd serviert: Weißbrot – Roggenmischbrot – Vollkornbrot

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.