

# GLUTENFREIER Speiseplan

## KUNTER BISTRO'- Frühling 2026

<b>Speiseplan n.C001K</b>					
	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>1 Woche</b>	<b>Glutenfreie Pizza Margherita (Dr. Schär)</b>	<b>Glutenfreie Pasta nach "Pastora (S)</b> Puten-Geschnetzeltes mit Pilzen (S)	<b>Glutenfreie Pasta</b> mit Öl Rinder-Hamburger mit Gemüse	<b>Glutenfreie Nudeln</b> mit Tomatensauce Stracchino-Käse	Spargelrisotto Putenbraten mit Thunfischsauce
	S Gebackene Kartoffelspalten	Brokkoli mit Öl	S Backofen-Pommes (Sticks)	Rosmarinkartoffeln	Petersilienkartoffeln
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	<b>Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot</b>	Vanillepudding - <b>S Glutenfreies Brot</b>	Frisches Obst - <b>S Glutenfreies Brot</b>	<b>Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot</b>	Joghurtcreme mit Früchten - <b>S Glutenfreies Brot</b>
<b>2 Woche</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Tomatenrisotto	Reis mit Öl	<b>S Glutenfreie Lasagne aus dem Ofen</b>	<b>Glutenfreie Nudeln</b> all'arrabiata (scharfe Tomatensauce)	<b>Glutenfreie Gnocchi</b> mit Tomatensauce
	Hähnchen nach Pizzaiola	Gulasch	Omelett mit Erbsen	Putenschnitzel (Oberkeule) <b>mit glutenfreier Panade</b>	Schweine-Paillard
	S Blumenkohl mit Öl	S Karotten mit Öl	S Gebackene Kartoffelspalten	S Marinierte Erbsen	Ofenkartoffeln
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt - <b>S Glutenfreies Brot</b>	<b>Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot</b>	Vanillepudding - <b>S Glutenfreies Brot</b>	Frisches Obst - <b>S Glutenfreies Brot</b>	<b>Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot</b>	
<b>3 Woche</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<b>Glutenfreie Nudeln</b> mit Tomatensauce und Ricotta	<b>Glutenfreie Pasta</b> mit Fleischsauce	<b>S Glutenfreie Ravioli mit Ricotta und Mangold an Butter</b>	<b>Glutenfreie Nudeln</b> alla Norma (mit Auberginen)	Reis mit Öl
	S Schellfisch nach Pizzaiola	<b>S Glutenfreie Fischstäbchen</b>	Putenrolle mit Omelett und Zucchini	Rinderschmorbraten mit Gemüsesauce	Hähnchenstreifen mit Zitrone
	S Geschmorte Erbsen	Ofenkartoffeln	S Karotten mit Öl	S Spinat mit Öl	Caponata (Süßsaures Gemüsegericht)
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
<b>Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot</b>	Frisches Obst - <b>S Glutenfreies Brot</b>	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt - <b>S Glutenfreies Brot</b>	<b>Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot</b>	Frisches Obst - <b>S Glutenfreies Brot</b>	
<b>4 Woche</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<b>Glutenfreie Ravioli mit Ricotta und Mangold an Butter</b>	<b>S Glutenfreie Lasagne aus dem Ofen</b>	<b>Glutenfreie Pasta</b> mit Tomatensauce	Reis mit Öl	<b>Glutenfreie Nudeln</b> nach ligurischer Art
	Caprese (Tomaten mit Mozzarella)	Hähnchenunterkeulen mit Curry	Kartoffel-Rosmarin-Omelett	S Geschmorte Rinder-Fleischbällchen	Rindfleisch-Eintopf in Tomatensauce
	S Backofen-Pommes (Sticks)	S Karotten mit Öl	Zucchini aus dem Ofen	S Spinat mit Öl	S Brokkoli mit Öl
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt - <b>S Glutenfreies Brot</b>	<b>Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot</b>	Schokoladenpudding - <b>S Glutenfreies Brot</b>	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt - <b>S Glutenfreies Brot</b>	Frisches Obst - <b>S Glutenfreies Brot</b>	

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

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.