



Speiseplan

Gunter Irschlinger
 - Küchenmeister-
 -Diät. geschulter Koch DGE-
mensateam-irschlinger@web.de

**Speiseplan vom :
 28. Sept. bis 02. Okt. 2026**

Wir wünschen allen schöne Herbstferien

<i><u>Menü I</u></i>	<i><u>Menü II</u></i>	<i><u>Salat</u></i>
----------------------	-----------------------	---------------------

Montag, 28. Sept. -Zucchini-Cremesuppe-

Süßer Quarkauflauf mit Pflaumenkompott a,g,c	Geburtstagsessen Würstchen mit Rahmgemüse Kartoffelbrei a,g	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
---	---	--

Dienstag, 29. Sept.

Rührei mit Spinat und Kartoffeln a,g,c	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a,g	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
--	---	--

Mittwoch, 30. September

Asiat. Gemüse-Reispfanne mit BIO Ei a,c	Ungarischer Gulasch (vom Schwein) mit Nudeln a,g	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
--	--	--

Donnerstag, 1. Oktober

Veg. Wurst mit Zucchini-Gemüse dazu Pommes frites a,g,	Gyros mit Tzaziki dazu Pommes frites	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
--	---	--

Freitag, 2. Okt.

	Schöne Ferien	
--	--------------------------	--

Wir bitten um Verständnis, falls ein Essen bei starker Nachfrage ausgeht.
 zu jedem Essen gehört ein Salat, und ein Dessert oder eine Suppe dazu (je nach Angebot)