

Speiseplan

Kultusministerium BW

KW 43, 19.–23. Oktober 2026



	Montag 19.10.	Dienstag 20.10.	Mittwoch 21.10.	Donnerstag 22.10.	Freitag 23.10.
Menü 1	Vegetarische Bio-Schupfnudeln mit Gemüse und Rahmkraut VEGETARISCH	Planted Based Gyros mit veganem Tzaziki mit Bio-Kartoffelecken dazu Menüsalat und ein Tagesdessert JOB&FIT, VEGAN	Bio-Vollkornpenne mit vegner Kürbissoße, Kürbiskernen und frischem Meerrettich dazu ein Menüsalat und ein Tagesdessert JOB&FIT, VEGETARISCH	Hirschgulasch mit Rotweinbirne und Preiselbeeren mit Bio-Kartoffelknödel dazu ein Menüsalat und ein Tagesdessert JOB&FIT	Bio-Flammkuchen mit Bio-Sauerrahm, Bio-Blattspinat und Bio-Feta überbacken dazu ein Menüsalat und ein Tagesdessert JOB&FIT, VEGETARISCH
Menü 2	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Gewürzgurke, Apfel und Zwiebeln mit Bio-Salzkartoffeln dazu Menüsalat und Smoothie JOB&FIT	Pfannengyros von der Pute mit Zwiebeln und Tzaziki	Krautwickel mit Bio-Kartoffelstampf	Gebratener Reis mit Chinakohl und Ei VEGETARISCH	"Szegediner Gulasch" Schweinegulasch mit Kraut MIT SCHWEINEFLEISCH
Beilagen	Bio-Salzkartoffeln Karottengemüse	Bio-Kartoffelecken Auberginengemüse	Bio-Kartoffelstampf Kürbisgemüse	Bio-Kartoffelknödel Rahmwirsing	Bio-Semmelknödel Paprikagemüse
Salat & Gemüse	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Desserts	Smoothie	Mousse au Chocolat	Obstsalat	Butterkeks-Pudding	Obstsalat

Änderungen vorbehalten. Die Auszeichnung der Allergene und Zusatzstoffe erfolgt an der Ausgabe. Kennzeichnungen wie vegetarisch, vegan, laktosefrei oder glutenfrei laut Küche.

Philitia Catering · philitia.de · Instagram @philitia.de