



SPEISEPLAN 16.01.2023 - 22.01.2023 (KW3)

PALMENKÜCHE CATERING & MORE



DGE- Line

Montag

Putengeschnetzeltes
mit Bio-Kräuter-
Spirellis (A, G)

Dienstag

Fischstäbchen mit
Kartoffelpüree und
hausgemachte
Remouladensauce
(D, A, G)

Mittwoch

Asia-Gemüsepfanne mit
Mie-Nudeln und
vegetarischer
Frühlingsrolle (C, A, F)

Donnerstag

Kürbiscremesuppe
(Kürbis, Kokosmilch,
Karotten) mit
Kürbiskerne und
Mehrkornbrot

Freitag

Rührei mit
Salzkartoffeln und
Rahmspinat (C, G)

Bunte
Alternative

Bulgur-Pfanne mit
Blumenkohl, Brokkoli
und Karotten dazu
Paprikasauce (A)

Bio-Penne mit Bio-
Spinatsauce und
Reibekäse (A, G)

Fünf Veggie-
Nuggets (Chicken
Style) mit Ketchup
und Kartoffelecken
(A, F)

Kaiserschmarren mit
Apfelmus und
Blaubeeren (C, A, G)

Kürbis-Nudelauflauf
mit Spinat (A, G)

Salat

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Nachtisch

Frisches Obst

Heidelbeerquark (G)

Frisches Obst

Milchreis mit Zimt
und Zucker (G)

Frisches Obst



SPEISEPLAN 23.01.2023 - 29.01.2023 (KW4)

PALMENKÜCHE CATERING & MORE



DGE- Line

Montag

Bio-Spaghetti „Bolo“
mit vegetarischer
Linsenbolognese und
Parmesan (A, G)

Dienstag

Kartoffelcremesuppe
mit Karotten und
Petersilie dazu eine
Laugenstange (A)

Mittwoch

Hähnchencurry mit
Ananas, Kaisergemüse
(Blumenkohl, Brokkoli,
Karotten) und Reis

Donnerstag

Gemüsegulasch
(Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl) mit
kleinen Kartoffeln und
Kräuterquark (A, G)

Freitag

Seelachsfilet (natur)
auf Tomatensugo,
dazu Bio-Penne und
Knabbergurken (D, A)

Bunte
Alternative

Chili sin Carne mit
Paprika, Tomaten, Mais
und Kidneybohnen
dazu Reis und frischer
Petersilie (A)

Fünf Falaffel mit Bio-
Couscous und Humus-
und Joghurtdip (A, G)

Gnocchiauflauf mit
Cherrytomaten,
Mozzarella und
frischem Basilikum
(A,G)

Gemüse-Pizza
(Weizen/Dinkel) mit
Pilzen, Mais, Paprika
und Zwiebeln.
Wahlweise mit Joghurt
Dressing (A, G)

Sojaschnitzel mit
Rahmsauce, dazu Bio-
Dinkelreis und
Erbsengemüse (A, G, F)

Salat

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Salatbar/Salatbeilage

Nachtisch

Apfel-Walnus-Joghurt
mit Honig (G, H)

Frisches Obst

Smoothie

Knusperjoghurt
(Hafer Crunchys)
mit Banane (A, G)

Frisches Obst



SPEISEPLAN 30.01.2023 - 05.02.2023 (KW5)

PALMENKÜCHE CATERING & MORE



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DGE- Line	Haschee (Rind) mit Vollkornreis (A, G)	Backfisch mit Kartoffelpüree, Erbsen/ Karottengemüse und hausgemachte Remouladensauce (D, A, G)	Linsensuppe mit Vollkornbrot (A)	Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce (A, G)	Kartoffelgratin mit Brokkoli und Pinienkerne, Emmentaler überbacken (G)
Bunte Alternative	Gemüse-Lasagne mit Emmentaler überbacken (A, G)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch. Wahlweise mit brauner Sauce (C, A)	Gemüserispanne (Parboiled Reis) mit Mais, Paprika, Brokkoli und Karotten dazu Joghurtsauce (A, G)	Eier mit grüner Soße auf Frankfurter Art mit Dampfkartoffeln (C, G)	Hirseauflauf mit Äpfeln und Vanillesoße (A, G)
Salat	Salatbar/Salatbeilage	Salatbar/Salatbeilage	Salatbar/Salatbeilage	Salatbar/Salatbeilage	Salatbar/Salatbeilage
Nachtisch	Frisches Obst	Bananenbrot (A, G)	Vanillepudding (G)	Frisches Obst	Obstsalat mit Kokosraspeln