

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	13.04.2026	⊖ Kartoffelsuppe mit Porree-Einlage ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Schokocreme^B	⊖ Chili sin Carne ^{A1,J} mit Baguette ^{A1} Dessert: Schokocreme^B
Di	14.04.2026	⊖ Ei-Patty ^{B,C} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Frisches Obst	⊖ „Fisch vom Feld“ ^{A1} , mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Frisches Obst
Mi	15.04.2026	Rindsgulasch ^{A1} mit Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Kirschquark^B	⊖ Veggie-Gulasch ^{A1,B,J} mit Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Kirschquark^B
Do	16.04.2026	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Tomaten-Kräutersoße ^{A1} Dessert: Zitronenjoghurt^B	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit mediterraner Gemüsesoße Dessert: Zitronenjoghurt^B
Fr	17.04.2026	Hähnchenschnitzel ^{A1} mit Paprika-Rahm-Soße ^{A1,B} ; dazu Reis Dessert: Quarkspeise^B mit bunten Streuseln¹	⊖ Gemüsebratling ^{A1} mit Paprika-Rahm-Soße ^{A1,B} ; dazu Reis Dessert: Quarkspeise^B mit bunten Streuseln¹

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorasan-Weizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer)
B: Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
C: Eier/ Eiererzeugnisse
D: Fisch/Fischerzeugnisse
E: Nüsse (Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: E1 Haselnüsse, E2 Mandeln, E3 Walnüsse, E4 Cashewkerne/Kaschunüsse, E5 Pecannüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, E9 Queenslandnüsse)
F: Erdnusserzeugnisse
G: Senf/Senferzeugnisse
H: Sesam
I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse;
J: Soja und Sojaerzeugnisse
K: Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
L: Weichtiere/Weichtiererzeugnisse;
M: Lupin/Lupinerzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel
7 mit Süßungsmittel Aspartam
(enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!