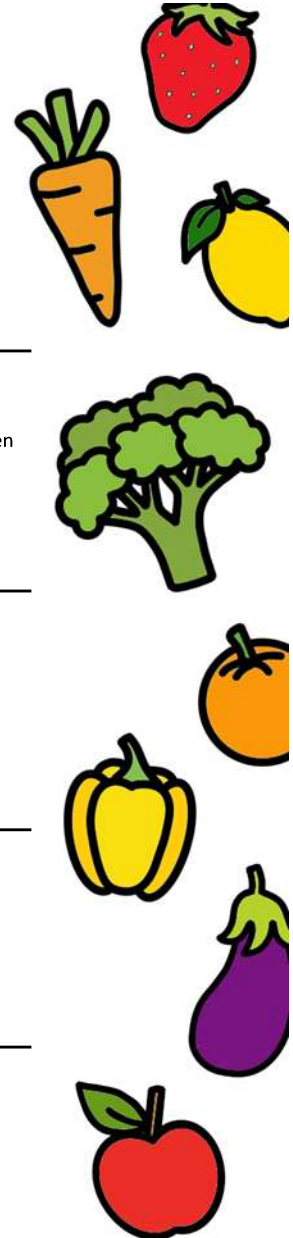


Speiseplan vom 13.04.2026 bis 17.04.2026 KW16



| | Montag 13.04.2026 | Dienstag 14.04.2026 | Mittwoch 15.04.2026 | Donnerstag 16.04.2026 | Freitag 17.04.2026 |
|---------------------|---|---|---|---|---|
| Menü 1 | Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Sonnenblumenkerne und Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 113] Wachsbohnsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 43] | Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, WZ, SL / kcal: 73] Langkornreis [kcal: 101] | Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Bio-Tomaten-Pesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Blattsalat [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 61] | 3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott mit Zimt "kalt" [2 / kcal: 68] | Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] |
| Menü 2 | Lachswürfel in Zitronen-Dill-Sauce [FI, ML, GG, WZ / kcal: 75] Langkornreis [kcal: 101] Romanbohnen "natur" [kcal: 35] | Käsesauce mit Paprika und Erbsen [ML, GG, WZ / kcal: 41] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Möhrensalat in Tomaten-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] | Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Sauce Hollandaise mit Spargel, Zucchini und Möhrenstiften [GG, WZ, EI, ML / kcal: 151] Salzkartoffeln [kcal: 73] | Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Nudelreis-Einlage und Bio-Leinsamen [GG, EI, WZ, ML / kcal: 66] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] | - [kcal: 0] |
| Pasta-Teller | Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Brokkolirahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 27] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] | - [kcal: 0] | Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Champignonrahmsauce [ML, GG, WZ, SU / 12 / kcal: 14] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] | Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Preiselbeeren-Rahmsauce [SU, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 33] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] | - [kcal: 0] |
| Salat-Teller | Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] | Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] | Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] | Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] | Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] |

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

| | | | |
|--|-----------------|--|---------------------|
| | vegetarisch | | mit Geflügelfleisch |
| | mit Rindfleisch | | mit Fisch |
| | Kaltgericht | | Aktionsmenü |

