



Speiseplan



KW17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20.04.2026	21.04.2026	22.04.2026	23.04.2026	24.04.2026
Menü 1 klassisch	Hähnchengeschnetzeltes in Crème fraîche-Tomatensoße, Nudeln (1a,3,7)	Seelachs in Cornflakespanade, Cheddar-Jalapenossoße, Ofenkartoffel (1a,3,4,7)	Lasagne Bolognese mit Gouda überbacken (Rind,1a,7,9)	Cevapcici (Geflügel), Letscho-Reis und Tzatziki (1a,3,7)	Hähnchenbrust mit Bechamel à la Pesto Genovese und italienische Pasta (1a,7)
Menü 2 vegetarisch	Falafelbällchen mit spicy Lemon-Hummus, Gemüse-Bulgur (1a,7,9)	Milchreis mit Erdbeerkompott (7,M)	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Frischkäse-Kressedip (1a,3,7,9)	Mit Gouda überbackene Polentaschnitte, Tomatensugo und Frühlingskräuterpesto (7)	"Frühlings-Curry" mit allerlei Gemüse, Bärlauch und aromatischem Reis (11)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari
---	--

Zusatzstoffe:

8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	---