



Speiseplan



KW18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27.04.2026	28.04.2026	29.04.2026	30.04.2026	01.05.2026
Menü 1 klassisch	Chili con Carne vom Rind mit Reis und Guacamolecreme (7,9)	Schnitzel "Roma" mit sahniger Tomaten-Erbsensoße und Pasta (Geflügel,1a,3,7)	Orientteller mit Hähnchenkebab, Coleslaw, Pommes, Knobidip(7)	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Basilikum-Mascarpone-Soße (1a,3,7)	Feiertag
Menü 2 vegetarisch	"Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,7)	Quinoa-Kichererbsen-Pfanne mit roten Linsen, Curry-Limetten-Joghurt (7,9)	Gebratene Gnocchi, Feta-Zitronensoße mit Frühlingzwiebeln (1a,7)	Schupfnudeln mit Grillgemüse und -Hüttenkäse-Möhrendip (1a,3,7)	
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

Zusatzstoffe:

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	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 -
---	--	---	---