

## Speiseplan 13.04.- 17.04.2026

KW 16	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
<b>Montag</b> 13.04.26	Schwedische Sommersuppe mit Sahne verfeinert Kochschinken  (glutenfrei)  g,2  <b>frisches Obst</b>	Indisches Linsen Dal und Brot    10,a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße    a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Dienstag</b> 14.04.26	Hähnchenkeule provenzalisch mit Buttergemüse und Kartoffel  (glutenfrei)  2,g  <b>Frucht Joghurt</b>	Schupfnudel Pfanne karamellisiert mit Apfelmus und Puderzucker    a,c,g  <b>Frucht Joghurt</b>	Penne mit Bolognese oder Tomatensoße    a,c,g  <b>Frucht Joghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 15.04.26	<b>Picatta Milanese-</b> Schweineschnitzel im Ei-Käsepanade auf Spaghetti    a,c,g  <b>Obstsalat</b>	Gefüllte Paprika mit Cous Cous in Tomatensoße mit Püree  (glutenfrei)  g  <b>Obstsalat</b>	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße    a,c,g  <b>Obstsalat</b>
<b>Donnerstag</b> 16.02.26	Lasagne mit Rinderhack dazu Salat    a,c,g  <b>Pudding</b>	Scheiterhaufen Pfanne mit Kartoffeln, Gemüse und Rührei    (glutenfrei) a,c,g  <b>Pudding</b>	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße    a,c,g  <b>Pudding</b>
<b>Freitag</b> 17.04.26	Seelachsfilet pochiert auf Rahmspinat mit Wildreis  (glutenfrei) a,g,d  <b>Kuchen</b>	Asia Tofupfanne mit Asiagemüse  (glutenfrei)  l,d,f,2,g  <b>Kuchen</b>	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße    a,c,g  <b>Kuchen</b>

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte  
**Enthält Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen m) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen