



Speiseplan

KW 16: 13.04.- 19.04.2026

| | Menü I | Menü II | vegetarisches Menü III | Das Extra-Menü | Dessert |
|-----------------------|--|---|--|----------------|-------------------------------------|
| Mo | Hähnchennuggets mit Pommes Frites Ketchup/Mayo <small>A, I, J, 9</small> | | Gemüsennuggets mit Pommes Frites Ketchup/Mayo <small>A, G, I, J</small> | | Obst nach Saison |
| Di | Rindergulasch mit Bandnudeln <small>A, G, I, J</small> | | Gemüsegulasch mit Polenta VEGAN <small>A, I</small> | | Obst nach Saison Schokopudding g |
| Mi | Schweinesteak in Pfefferrahmsauce mit Spätzle <small>A, C, G, I, J</small> | | Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei <small>C, G, I</small> | | Obst nach Saison |
| Do | Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit Djuvekreis <small>I, A</small> | | Gemüse-Reispfanne mit Teryaki Tofu VEGAN <small>F, I</small> | | Obst nach Saison Fruchtjoghurt g |
| Fr | Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>A, C, G, J, D, 2, 4</small> | | Kartoffel-Gemüse-Pfanne VEGAN 1 Paprika-Dip g | | Obst nach Saison |
| Kennzeichnung: | | 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig. | | | |

- Allergenkennzeichnung**
- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
 - B** Krebstiere
 - C** Eier
 - D** Fisch
 - E** Erdnüsse
 - F** Soja
 - G** Milch
 - H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
 - I** Sellerie
 - J** Senf
 - K** Sesamsamen
 - L** Schwefeldioxid u. Sulfide
 - M** Lupinen
 - N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten