



# Speiseplan für den Zeitraum vom 6.4. bis 15.5.26

Abweichungen vom Plan sind möglich, vor allem während der Ferienzeit.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.3.–10.4.	<b>Während der Ferienzeit gilt eine abweichende Essensversorgung.</b>				
13.–17.4.	<b>A</b> Nudeln mit Tomatensoße <sup>(15)</sup>	<b>A</b> Fischboulette mit Reis und Kräutersoße <sup>(15,17,18,24)</sup>	<b>A</b> Königsberger Klopse mit Kartoffeln	<b>A</b> Gedünstetes Fischfilet mit Reis & Dillsoße <sup>(18,21)</sup>	<b>A</b> Hefeklöße mit Obst <sup>(15,21)</sup>
	<b>B</b> Erbseneintopf mit Brot <sup>(22,23)</sup>	<b>B</b> Ravioli mit Pesto & Käse <sup>(15,19,21)</sup>	<b>B</b> Kartoffelspalten mit geb. Feta & Grillgemüse <sup>(21)</sup>	<b>B</b> Spinat mit Kartoffeln & Ei <sup>(17,21)</sup>	<b>B</b> Möhrencurry mit Reis
20.–24.4.	<b>A</b> Spaghetti Carbonara <sup>(15,21)</sup>	<b>A</b> Fischstäbchen mit Kartoffeln & Senfsoße <sup>(15,18,21,24)</sup>	<b>A</b> Ofengemüse mit Kartoffelspalten	<b>A</b> gebr. Zanderfilet mit Dillsoße & Kartoffeln <sup>(15,18)</sup>	<b>A</b> geback. Apfelringe mit Vanillesoße & Zucker/Zimt <sup>(15,17,21)</sup>
	<b>B</b> Rote Linsensuppe <sup>(22,23)</sup>	<b>B</b> Pilzpfanne mit Butterspätzle <sup>(15,21)</sup>	<b>B</b> Schweinebraten mit Rotkohl & Klöße	<b>B</b> Käse-Makkaroni <sup>(15,21)</sup>	<b>B</b> Bratkartoffeln mit Spiegelei & saurer Gurke <sup>(7,17)</sup>
27.4.–1.5.	<b>A</b> Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Baguette <sup>(15)</sup>	<b>A</b> Backfisch mit Kartoffelsalat <sup>(15,18)</sup>	<b>A</b> Geflügelfrikassee mit Reis	<b>A</b> Lasagne <sup>(15,21)</sup>	<b>Tag der Arbeit</b>
	<b>B</b> Vegane Soljanka mit Brot <sup>(15,20)</sup>	<b>B</b> Blumenkohlcurry mit Reis	<b>B</b> Fenchelgratin <sup>(21)</sup>	<b>B</b> Linseneintopf mit Brot <sup>(22,23)</sup>	
4.–8.5.	<b>A</b> Schupfnudeln mit Kräutersoße & geb. Blumenkohl <sup>(15,20,21)</sup>	<b>A</b> Gebratenes Fischfilet mit Kräuterbutter & Kartoffeln <sup>(18,21)</sup>	<b>A</b> Wurstgulasch mit Nudeln <sup>(15,24)</sup>	<b>A</b> Frühlingsrolle mit Asia Nudeln <sup>(15)</sup>	<b>A</b> Grießbrei mit Obst <sup>(15,22)</sup>
	<b>B</b> Weiße Bohnen Eintopf <sup>(22,23)</sup>	<b>B</b> Nudeln mit Tomatensoße <sup>(15)</sup>	<b>B</b> Risi Bisi mit Erbsen & Parmesan <sup>(21)</sup>	<b>B</b> Kartoffelsuppe mit Brot <sup>(23)</sup>	<b>B</b> Kartoffel-Rösti-Ecken mit Tzatziki & Salat <sup>(21)</sup>
11.–15.5.	<b>A</b> Pellkartoffeln mit Quark & Leinöl <sup>(21)</sup>	<b>A</b> Pasta mit Lachs & Zitronen-Buttersoße <sup>(15,18,21)</sup>	<b>A</b> Chili con Carne mit Reis <sup>(22)</sup>	<b>Chr. Himmelfahrt</b>	<b>A</b> Milchreis mit Apfelmus & Zimt/Zucker <sup>(4,21)</sup>
	<b>B</b> Grüne Bohnen Eintopf <sup>(22,23)</sup>	<b>B</b> Pasta mit Pesto & Käse <sup>(15,19)</sup>	<b>B</b> Gemüseauflauf <sup>(21)</sup>		<b>B</b> Falafelbällchen mit Reis & Joghurtdip <sup>(15,21,22)</sup>

Das Handbuch der Allergene liegt frei zugänglich am Tresen aus.

Zusatzstoffe/Allergene: 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier/Eierzeugnisse 18) Fisch/Fischerzeugnisse 19) Nuss/Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam