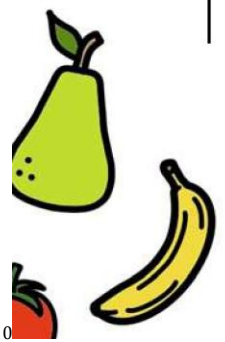


## Speiseplan vom 20.04.2026 bis 24.04.2026 KW17

	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
<b>Menü 1</b>	Kokoscremesauce mit Zucchini und Erbsen [ML, GG, WZ / kcal: 52] Vollkornreis [kcal: 106] Fingermöhren "natur" [kcal: 23] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] Paprika in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 43] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 57] Chinakohlsalat [kcal: 24] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Erbseintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 
<b>Menü 2</b>	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Bio-Kartoffelwürfeln und Paprika [GG, WZ / kcal: 80] Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Rote Bete-Sauce [ML, GG, WZ / 4 / kcal: 23] Brechbohnsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 49] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Apfel-Holunder-Grütze "kalt" [2 / kcal: 68] 	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 52] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	- [kcal: 0]
<b>Pasta-Teller</b>	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Tomatencurrysauce [SE, GG, WZ / 7 / kcal: 35] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Blumenkohlcremesauce [ML, GG, WZ / kcal: 13] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Basilikum-Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 30] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]
<b>Salat-Teller</b>	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 



Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärtzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü