

Wochenmenüplan KW 15 vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 06.04.2026	Nudeln - Penne A,A1 Falafelbällchen A,A1 Pesto-Sahnesauce G,H,H4 3 	Nudeln - Penne A,A1 Rindfleischbällchen Pesto-Sahnesauce G,H,H4 3	Milchpudding - Vanille G 1
Dienstag, 07.04.2026	Putenfrikadelle A,A1,C,G,J Thymiansauce vegetarisch I,L 1,5 Maisgemüse Reis 	Polenta-Spinat Knuspertasche paniert A,A1,G Thymiansauce vegetarisch I,L 1,5 Maisgemüse Reis	Joghurt mit Heidelbeere G
Mittwoch, 08.04.2026	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Brokkoligemüse Kartoffelklöße C 	Grießbrei A,A1,G Kirschkompott	Birne
Donnerstag, 09.04.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Kräutersauce G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln 	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) A,A1,C Kräutersauce G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln	Quark mit Mango G
Freitag, 10.04.2026	Brokkoli-Nuggets A,A1,A3,C,F,G Tomatensauce mit Paprika Gebratene Zucchini A,J Bulgur A,A1 	Chicken-Nuggets A,A1,G,I Tomatensauce mit Paprika Gebratene Zucchini A,J Bulgur A,A1	Banane

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Lupinen
- N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten