

Speiseplan

27.4. - 03.5.2026 KW 18

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Kartoffelsuppe Bunte Schupfnudelpfanne mit Pilzen und Gemüse, Bratensauce dazu grüner Salat Zimt-Apfelkompott a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Kräutersuppe Senfeier mit selbstgemachten Kartoffelbrei dazu gekochter Karottensalat Panna Cotta a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch	Linsen-Karotten-Suppe Apfelringe im Backteig an feiner Vanillesauce a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Flädlesuppe Wurstgulasch mit Curryreis und Bunter Salat Pfirsichquark a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Freitag	Brokkoli-Cremesuppe Wachholder Forellenfilet in Kressesoße dazu Pilzbulgur und Gurkensalat Waldfruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	„Ungarischer Gulaschtopf“ Eintopf vom Rind mit Paprika Zwiebeln und Kartoffel Obst a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Rinderbrühe mit Markklößchen Zartes Hähnchen in Zitronensauce dazu Bandnudeln und Frühlingsgemüse Tiramisu a1,c,g,j,1,2,3,9

**Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.
Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.**

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel