

Speiseplan

13. April 2026 bis 16. April 2026

Tagesmenü

Vegetarisches Menü

Montag	Hähnchenschnitzel mit Dampfkartoffeln und Kaisergemüse in Rahm (G, W, M, E, 3)	Überback. Gemüsemaultaschen in Tomatencreme und Gurkensalat (G, W, M, Sr, E)
Dienstag	Gebratene Gnocchi mit Rahmsoße und Erbsengemüse (G, W, M, Sr)	---
Mittwoch	Chili con Carne mit Mais, Reis und Blattsalat mit Honig-Senfdressing (Sf, Sr)	Vollkorn-Penne mit grüner Pestosoße und Blattsalat mit Honig-Senfdressing, Kürbiskerne (G, W, E, M, Schf, H, Sf, 1, 2)
Donnerstag	---	Grießbrei mit Erdbeersoße, Zimtzucker und Knabberkarotten (M, G, W)

Allergene

E enthält Eier | **Er** enthält Erdnuss | **F** enthält Fisch | **G** Glutenhaltiges Getreide | **W** enthält Weizen
| **R** enthält Roggen | **Ge** enthält Gerste | **H** enthält Hafer | **D** enthält Dinkel | **Kh/Ka** enthält
Khorasan/Kamut | **K** enthält Krebstiere | **Lu** enthält Lupine | **M** enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose **L***) | **S** enthält Soja | **Schf** Schalenfrüchte/Nüsse | **H1** enthält Mandel
| **H2** enthält Haselnuss | **H3** enthält Walnuss | **H4** enthält Kaschunuss | **H5** enthält Pecannuss
| **H6** enthält Paranuss | **H7** enthält Pistazie | **H8** enthält Macadamianuss | **H9** enthält
Queenslandnuss | **Sf** enthält Senf | **Ss** enthält Sesam | **Sw** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
| **We** enthält Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | **2** mit Konservierungsstoff | **3** mit Antioxidationsmittel | **4** mit Phosphat | **5** mit
Süßungsmittel | **6** mit Geschmacksverstärker | **7** geschwärzt | **8** geschwefelt | **9** mit Nitritpökelsalz
| **10** gewachst

Nährwertangaben

kcal Kilokalorien | **kJ** Kilojoule

* in der Gluten-& lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!