

SPEISEPLAN KW 17

vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

MONTAG

Sojageschnetzeltes „Jäger Art“ in BIO-Champignonrahmsauce^(V,f,g)
 mit Gnocchi^(a1)

Frisches Obst

DIENSTAG

Mildes Hähnchen-Ananas-Curry mit Paprika und Kokosmilch^(G,g),
 dazu BIO-Basmatireis

Joghurt^(g)

MITTWOCH

Tortellini „Ricotta“^(V,a1,c,g) mit mediterraner Tomaten-Gemüsesauce
 aus BIO-Tomaten^(V,g)

Obstkompott

DONNERSTAG

Fischstäbchen^(F,a1) mit BIO-Kartoffeln und Remouladensauce
 mit BIO-Joghurt^(c,g)

Rohkost

FREITAG

Nudel-Gemüseauflauf mit BIO-Nudeln,
 BIO-Tomaten und Mozzarella^(V,a1,g)

Frischer Salat⁽ⁱ⁾

Lasst
 es euch
 schmecken!

Änderungen vorbehalten.

Zusatz-Kennzeichnung:

V vegetarisch, R mit Rindfleisch, S mit Schweinefleisch, G mit Geflügelfleisch, F mit Fisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Phosphat

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch (einschl. Laktose), h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l), m Lupine, n Weichtiere

