

KW: 17	Hausplan		
	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Dessert
Montag 20.04.2026	Mini Haxe mit Bratensoße, dazu ⁽¹⁾ Wirsinggemüse und ^(01,04) Kartoffelpüree ^(p,q) <small>(as,cs,fs,gs,is,js,p,q)</small>	Vegetarische Maultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu ein ^(l,p,q) Beilagensalat	Joghurtdessert mit Mandarinen ^(p,q)
Dienstag 21.04.2026	Frikadellen mit dunkler Soße, dazu ^(j,p,q) Möhrengemüse und ⁽⁰¹⁾ Salzkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Zucchini und Paprika, dazu eine ^(a,aa,c,fs,gs,is,js) Sahnesoße ^(p,q)	Maracujasdessert ^(as,cs,gs,hs,p,q)
Mittwoch 22.04.2026	Pichelsteinereintopf mit Kartoffeln, Möhren, Kraut und Rindfleisch ein Brötchen ^(a,aa,ks)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu ein ^(p,q) Kräuterdipp und ^(p,q) Beilagensalat	Rhabarberkompott mit Sahnehaube ^(as,cs,gs,hs,p,q)
Donnerstag 23.04.2026	Spiralnudeln mit einer Bolognese-Hackfleischsoße (Schwein u. Rind), dazu ein ^(a,aa,fs) Gemischter Blattsalat in Dressing ^(as,gs,is,qs)	Vegetarischer Bratling mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und ^(p,q) Gemischter Blattsalat in Joghurtdressing ^(p,q)	Mandelpudding ^(as,cs,gs,hs,p,q)
Freitag 24.04.2026	Heringsstipp, dazu ^(02,14) grüne Bohnen mit Speck und ⁽⁰¹⁾ Bratkartoffeln ^(p,q) <small>(a,aa,c,d,j)</small>	Rührei mit Schnittlauch, dazu Rahmspinat ^(01,04) und ^(as,cs,fs,gs,is,js,p,q) Kartoffelpüree ^(p,q)	Grießcreme mit ^(a,aa,fs,p,q) Fruchtsoße
Samstag 25.04.2026	Linseneintopf mit Sellerie, Karotten, Porree und Kartoffelwürfeln, dazu eine Bockwurst und ^(02,03,08) Brötchen ^(a,aa,ks) <small>(as,gs,i,qs)</small>	Klare Gemüsesuppe mit Blumenkohl, Sellerie, Karotten, Porree, Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen ^(a,aa,ks)	Rote Grütze mit ⁽⁰¹⁾ Vanillesoße ^(as,cs,gs,hs,p,q) <small>(as,cs,fs,gs,hs)</small>
Sonntag 26.04.2026	Saftiger Schweinenackenbraten mit ⁽ⁱ⁾ Bratensoße, dazu ⁽¹⁾ Fingermöhren und ⁽⁰¹⁾ Salzkartoffeln	Hähnchen Cordon-Bleu mit einer ^(02,08) Geflügelrahmsauce, dazu ⁽⁰⁴⁾ Sommergemüse und ^(as,cs,fs,gs,is,js,p,q) Kartoffelkroketten <small>(a,aa,p,q)</small>	Eierlikörcreme ^(as,cs,gs,hs,p,q)

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit!

**Alle Komponenten
frei wählbar.**

Alle Menüs können als Fingerfood (mundgerechte Stücke) angeboten werden.

Bei individuellen Wünschen ist jeder Mitarbeiter ansprechbar.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

01=mit Farbstoff; 02=mit Konservierungsstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 04=mit Geschmacksverstärker; 08=mit Phosphat; 14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; as=Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; c=Eier und -erzeugnisse; cs=Kann Spuren von Eier und -erzeugnissen enthalten; d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; fs=Kann Spuren von Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; gs=Kann Spuren von Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen (einschließlich Laktose) enthalten; hs=Kann Spuren von Schalenfrüchten (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; is=Kann Spuren von Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; js=Kann Spuren von Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten; ks=Kann Spuren von Sesamsamen und -erzeugnissen enthalten; l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose; qs=Kann Spuren von Lactose enthalten