

# Speiseplan für die KW 14 / 2026



	<b>Montag, 30.03.2026</b>	<b>Dienstag, 31.03.2026</b>	<b>Mittwoch, 01.04.2026</b>	<b>Donnerstag, 02.04.2026</b>	<b>Freitag, 03.04.2026</b>
<b>Menü I</b>	Rindfleischbällchen 13,13a,15,19,19a,22 Tomaten Soße *BIO Fusilli 13,13a	VEGGI DAY Falafel 13,13a Cocktailsoße nach Art des Hauses 1,3,5,15,19,19a,22 Grillgemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) Couscous 13,13a	Hähnchen - Gyros Mildes Tzatziki 15,19,19a,22 *BIO Basmati Reis Krautsalat	VEGGI DAY Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln 13,13a,19,19a,21 Mehrkornbrötchen 13,13a,13d,13e,13f,23	"Karfreitag" Feiertag
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Maiskolben Kräuterbutter 19,19a Ofenkartoffel Radieschen-Quark Dip 19,19a	Valess-Schnitzel 13,13a,13f,15,19,19a Champignonsoße 13,13a,18,19,19a,21,22 *BIO Kartoffeln Blattsalat Dressing	Vegetarisches Gyros (auf Basis von Erbsenprotein) 22 Mildes Tzatziki 15,19,19a,22 *BIO Basmati Reis Krautsalat	Überbackene Cannelloni (Ricotta/Spinat) 13,13a,15,19,19a Tomaten Soße	"Karfreitag" Feiertag
<b>Nachspeise</b>	Fruchtjoghurt Banane 19,19a	Apfel	Schokopudding 19,19a	Cantaloupemelone 14x	
<b>Gemüesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmittel; (14x) gewachst  
 Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13d) Roggen und Roggenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (23) Sesamsamen und -erzeugnisse

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



\*die BIO Produktion ist zertifiziert durch Grünstempel e.V. DE-ÖKO-021