

Speiseplan für die KW 16 / 2026



	Montag, 13.04.2026	Dienstag, 14.04.2026	Mittwoch, 15.04.2026	Donnerstag, 16.04.2026	Freitag, 17.04.2026
Menü I	Bolognese Soße (Rind, Karotte, Lauch, Sellerie) ^{13,13a,21} *BIO Penne ^{13,13a} Feldsalat Balsamico-Dressing	Geflügelbratwurst ^{19,19a,21} Senf ²² Blumenkohl in Rahm ^{19,19a,21} *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY Mais-Lauch-Rösti ^{15,19,19a} Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{13,13a,15,19,19a,21} Bauernsalat (Blattsalat, Gurke, Tomate) Dressing	VEGGI DAY Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuterfüllung ^{19,19a} Kräuterquark (Schnittlauch, Petersilie) ^{19,19a} Erbsen-Mais Gemüse	Schlemmerfilet à la Bordelaise ^{13,13a,16} *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a} Gurkensalat
Menü II (vegetarisch)	Paprika-Frischkäsesoße ^{2,19,19a} *BIO Vollkorn Penne ^{13,13a} Feldsalat Balsamico-Dressing	Quinoa - Rote Bete - Frikadelle ¹⁵ Blumenkohl in Rahm ^{19,19a,21} *BIO Kartoffeln Geriebener Käse ^{19a}	!NEU! *BIO Spaghetti ^{13,13a} Bärlauch - Pesto Geriebener Käse ^{19a}	Vorsuppe - Tomatencremesuppe ^{19,19a} Pfannkuchen ^{13,13a,15,19,19a} Heiße Kirschen	"Fisch" vom Feld (vegan) ^{13,13a} *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a} Gurkensalat
Nachspeise	Fruchtdessert ^{19,19a}	Honigmelone	Blaubeer Quark ^{19,19a}	Apfel	Junior Banane
Gemügesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf 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