

Speiseplan April 2026

Menülinie 3 - Vegetarisch

KW 14 **01. Mittwoch:** Rotes Linsen-Curry mit Langkornreis, danach Obst

02. Donnerstag: Feiner Rahm-Spinat ^{14,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Eier-Omelette ^{12,14,15,C,G}

03. Freitag: **Feiertag - KARFREITAG**

06. Montag: **Feiertag - OSTERMONTAG**

07. Dienstag: Tortellini "Gemüse" ^{12,14,AW,G} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G}, danach Obst

08. Mittwoch: Sahniger Milchreis ^{14,G} mit Apfel-Zimt-Kompott (warm), danach Gemüse-Rohkost

09. Donnerstag: Kräuter-Rahm-Champignons^{14,G} mit Böhmisches Knödeln^{14,15,AW,C,G}, danach ein Osterei^{15,C}

10. Freitag: Fränkisches Kartoffel-Süppchen ^{14,G,I} dazu Dinkelbrötchen ^{AD,AR}, danach Pudding ^{1,14,G}

13. Montag: Brokkoli-Creme-Suppe ^{14,G}, danach süße Quarkkälchen ^{14,15,AW,C,G} mit Apfelmark ³

14. Dienstag: Vegane Paprikaschote ^{AW} mit Tomatenreis & hausgem. Gurkenquark ^{14,G}, danach Obst

15. Mittwoch: Leckere Gnocchi ^{15,C} mit Kürbis-Frischkäse-Soße ^{14,G}, danach Früchtejoghurt ^{14,G}

16. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}

17. Freitag: Geb. Camembert ^{14,AW,G} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G} & Preiselbeeren, Salat ^{1,3,14,G,J,L}

20. Montag: Mediterranes Ratatouille-Gemüse mit Vollkorn-Nudeln ^{AW}, danach Obst

21. Dienstag: Kartoffelkloß ^{2,5,AW,L} mit vegetarischer Gemüesoße ^{14,G,I}, danach Früchtejoghurt ^{14,G}

22. Mittwoch: Bunte Gemüse-Nuggets ^{14,AW,AG,G} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

23. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

24. Freitag: Passierte Spargel-Creme-Suppe ^{14,G,I} dazu Dinkelbrötchen ^{AD,AR}, danach

Joghurt mit Müsli ^{14,AG,AH,AW,G}

27. Montag: Schmetterlings-Nudeln ^{AW} mit Gemüse-Bolognesesoße ^{14,G,I}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

28. Dienstag: Geb. Blumenkohl ^{15,AW,C} mit Salzkartoffeln ^{14,G}, Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, danach Obst

29. Mittwoch: Möhren-Suppe ^{14,G,I}, danach süße Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre

30. Donnerstag: Gemüse-Köttbullar^{15,C} in dunkler Soße^{14,G} dazu Ebly^{AW}, danach Quarkbällchen^{14,15,AW,C,G}

Tägliches

Alternativ-Essen:



Italienische Pasta ^{AW} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

Osterferien: 30.03.2026-10.04.2026

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte,

H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere