



# Speiseplan

von Montag, 06.04.2026 KW 15

bis Sonntag, 12.04.2026



## Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Lammhacksteak <sup>1,1a,3</sup> Thymiansoße zum Braten <sup>10</sup> grüne Bohnen <sup>1</sup> geb.Kräuter- Kartoffeln <sup>1</sup>	Omelett <sup>3,7</sup> Rahmspinat <sup>6,7</sup> Kartoffelpüree <sup>7,A,S</sup>	Hähnchenkeule gebraten Geflügelsoße <sup>1,1a,3,6</sup> Apfelrotkohl <sup>1</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf <sup>3,7</sup> <sup>1</sup> Kräutersoße mit Gemüwestreifen <sup>6,9</sup>	Seelachs mit Gemüwestreifen <sup>4,9</sup> Kürbis-Zitronensoße <sup>6,A,K</sup> Brokkoli <sup>1</sup> Roter Thai Reis <sup>1</sup>	Möhrentopf mit Hühnerfleisch	Hackfleischroulade <sup>1,10,1a</sup> Thymiansoße zum Braten <sup>10</sup> grüne Bohnen <sup>1</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>
kcal: 391,1, Fett: 15,3 g, KH: 43,7 g, EW: 17,0 g	kcal: 283,8, Fett: 15,0 g, KH: 20,4 g, EW: 14,5 g	kcal: 672,9, Fett: 37,3 g, KH: 41,9 g, EW: 40,7 g	kcal: 432,4, Fett: 28,1 g, KH: 31,0 g, EW: 10,6 g	kcal: 338,2, Fett: 7,0 g, KH: 33,8 g, EW: 32,0 g	kcal: 220,0, Fett: 7,2 g, KH: 26,8 g, EW: 11,6 g	kcal: 431,2, Fett: 21,4 g, KH: 41,8 g, EW: 14,8 g

## Menü 2

Wurzelgemüse- Bohnenpfanne <sup>9</sup> Kürbis-Spinatpfanne <sup>11,8,8d</sup> Rosmarin-Kartoffeln <sup>1</sup>	Mung Dal <sup>9,A,K</sup> Wurzelgemüse mit Sesam <sup>11,9</sup> Roter Thai Reis <sup>1</sup>	Möhrentopf m.Mung- Dal <sup>9</sup> gelbe Paprika <sup>1</sup> Kräuter Couscous Vollkorn <sup>1,1a</sup>	Mung Dal mit gebra.Lauch <sup>9,A,K</sup> Geb.gr.Bohnen m.Sesam u.Kokos <sup>11,11,1a,6</sup> Süßkartoffel- Stampf <sup>1</sup>	Zimtlinsen mit Kürbis <sup>1</sup> Rote Bete-Kokos- Gemüse <sup>6,A,K</sup> Roter Thai Reis <sup>1</sup>	2 Fenchelherzen mit Saatkruste <sup>11</sup> Mediterranes Gemüse <sup>1</sup> Roter Thai Reis <sup>1</sup>	Rote Bete Dal <sup>6,A,K</sup> Karotten mit Mango <sup>1</sup> Gewürz Reis <sup>1</sup>
kcal: 438,0, Fett: 28,9 g, KH: 35,2 g, EW: 8,4 g	kcal: 245,1, Fett: 9,8 g, KH: 31,4 g, EW: 4,0 g	kcal: 131,6, Fett: 7,4 g, KH: 12,0 g, EW: 2,4 g	kcal: 288,7, Fett: 21,0 g, KH: 13,1 g, EW: 6,7 g	kcal: 429,3, Fett: 22,4 g, KH: 47,9 g, EW: 6,2 g	kcal: 163,5, Fett: 1,5 g, KH: 31,4 g, EW: 5,3 g	kcal: 280,6, Fett: 7,7 g, KH: 44,5 g, EW: 4,2 g

## Menü 3

Graupeneintopf mit Liebstöckel <sup>1,1c,9</sup> Tofuwürfel, auf Wunsch <sup>6</sup>	Gratinierter- Blumenkohl-Auflauf <sup>6,8,8a,A,F</sup> Karottensoße <sup>6</sup> Hirtenkäse auf Wunsch <sup>7</sup>	Sahnelinsen mit Gemüwestreifen <sup>6,9</sup> Kartoffelecken <sup>1</sup> Hirtenkäse auf Wunsch <sup>7</sup>	gratinierter Tomaten Tofuschnitte <sup>1</sup> Kürbis- Zitronensoße <sup>6,A,K</sup> Möhrengemüse <sup>1</sup> Kräuter Couscous Vollkorn <sup>1,1a</sup>	Kürbis-Süßkartoffel- Topf <sup>9</sup>	Gemüse- bolognese <sup>9</sup> Vollkornspirelli- Nudeln <sup>1,1a</sup>	Auberginen- Tomaten-Pfanne <sup>1</sup> Basilikumsoße <sup>6</sup> Kräuterhirse <sup>1</sup> Tofuwürfel, auf Wunsch <sup>6</sup>
kcal: 390,1, Fett: 16,9 g, KH: 39,2 g, EW: 15,8 g	kcal: 393,7, Fett: 15,9 g, KH: 46,2 g, EW: 12,3 g	kcal: 592,9, Fett: 21,6 g, KH: 68,4 g, EW: 26,6 g	kcal: 390,7, Fett: 25,5 g, KH: 22,3 g, EW: 15,9 g	kcal: 299,3, Fett: 9,0 g, KH: 41,6 g, EW: 14,3 g	kcal: 325,0, Fett: 7,6 g, KH: 51,1 g, EW: 10,7 g	kcal: 438,4, Fett: 15,1 g, KH: 44,6 g, EW: 19,5 g

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

**Legende:** = Icon Vegtarisch, = Icon Veggies, = Icon Vegan, = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1c = Gerste, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8a = Mandel, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyde/Sulfite