



# Speiseplan

von Montag, 13.04.2026 KW 16

bis Sonntag, 19.04.2026



Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Gnocchi - Tomatenpfanne ,1,1a,7 Tomatensoße	Kohlroulade mit Schweinehack ,1,10,1a,7 Küm-melsoße mit Weißkohl Salzkartoffeln	Chili sin Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika Gemüsevollkorn- reis  ,9	gratinierter Rosenkohl Auflauf ,3,7,9 Kräutersoße  ,6	Seelachs gebraten ,1,1a,4 Meerrettich- soße  ,6,7,A,S Wurzelgemüse  ,9 Gemüse-Vollkorn- reis  ,9	Grüne Bohntopf m.fr.Kräuter  ,9 Wiener Scheiben ,10,9,A,K,Ph	Schweine- schnittel  ,1,1a Soße zum Braten grüne Erbsen Salzkartoffeln
kcal: 457,9, Fett: 13,4 g, KH: 71,8 g, EW: 11,1 g	kcal: 513,1, Fett: 29,8 g, KH: 38,5 g, EW: 18,9 g	kcal: 432,3, Fett: 7,1 g, KH: 64,8 g, EW: 21,5 g	kcal: 415,0, Fett: 27,0 g, KH: 27,3 g, EW: 11,8 g	kcal: 632,1, Fett: 30,2 g, KH: 62,8 g, EW: 22,7 g	kcal: 334,1, Fett: 17,3 g, KH: 24,9 g, EW: 13,5 g	kcal: 461,9, Fett: 14,7 g, KH: 52,0 g, EW: 26,7 g

Menü 2

Minestrone m. Bohnen  ,9 gebackener Kürbis m. Kruste  ,8,8d Arabischer Reis m. Mungbohnen  ,11	Hirse-Linsenköfta afrikanisches Wurzelgemüseragou t  ,8,8d,9 Kräuter-Kartoffeln	Ebly-Weizen Pilaf ,1,1a,8,8a,9 Cremiges Zucchini Dal  ,9,A,K Gebakne Drillinge mit Petersilie	VK Couscous Mungdal- Gemüsesuppe  ,1,1a,9 Karotte mit frischem Koriander Süßkartof- fel- Stampf	Kurkuma-Dal  ,9,A,K 2 Fenchelherzen mit Saatkruste  ,11 Masala Kartoffeln mit Karotten	Karotten- Linsensauce  ,A,K Rote Bete mit Sesamtahini  ,11 Gewürz-Vollkorn- Couscous  ,1,1a	Kräuterpesto grüne Erbsen Mediterranes Gemüse Dinkel-VK-Spaghetti- Pasta  ,1,1a
kcal: 410,8, Fett: 21,2 g, KH: 44,6 g, EW: 8,0 g	kcal: 443,0, Fett: 19,5 g, KH: 48,6 g, EW: 11,5 g	kcal: 776,8, Fett: 17,8 g, KH: 128,4 g, EW: 20,9 g	kcal: 163,9, Fett: 9,2 g, KH: 15,1 g, EW: 2,4 g	kcal: 379,4, Fett: 8,8 g, KH: 62,5 g, EW: 10,5 g	kcal: 252,8, Fett: 15,3 g, KH: 20,7 g, EW: 7,4 g	kcal: 415,6, Fett: 20,5 g, KH: 42,8 g, EW: 13,5 g

Menü 3

Süßkartoffel- Kichererbsen-Kokos- Curry  ,8,8d Brokkoli Vollkornreis Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6	Bunter Nudelaufwurf ,1,1a,3,7 Tomatensoße Hirtenkäse auf Wunsch  ,7	2 ½ Fenchelherzen ,8,8a,A,F Mandel- Apfelsoße  ,6,8,8a Rote Bete Gemüse Kartoffelecken Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6	2 Rote Bete- medaillons  ,1,1a Basilikumsoße  ,6 Brokkoli Salzkartoffeln Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6	Zimtlinsen mit Kürbis Gewürz-Vollkorn- Couscous  ,1,1a Hirtenkäse auf Wunsch  ,7	2 Grilltomaten Tomatensoße Mediterranes Gemüse Vollkornspirelli- Nudeln  ,1,1a	Gemüse Tofu- schnittel  ,11,6,8,8a,9,A,F Kurkuma- Kräutersoße  ,6 Ofen Kürbis Gemüse Kräuterhirse Hirtenkäse auf Wunsch  ,7
kcal: 571,6, Fett: 22,9 g, KH: 60,1 g, EW: 25,3 g	kcal: 766,6, Fett: 45,3 g, KH: 47,1 g, EW: 39,4 g	kcal: 484,8, Fett: 19,4 g, KH: 54,7 g, EW: 19,2 g	kcal: 610,1, Fett: 28,7 g, KH: 60,7 g, EW: 21,5 g	kcal: 572,3, Fett: 35,9 g, KH: 39,7 g, EW: 21,2 g	kcal: 360,4, Fett: 8,9 g, KH: 54,7 g, EW: 12,2 g	kcal: 710,8, Fett: 38,1 g, KH: 54,2 g, EW: 29,7 g

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

**Legende:** = Icon Vegetarisch, = Icon Vegan, = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 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, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, IK