

Wochenmenüplan KW 16 vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 13.04.2026	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,J Paprikarahmsauce A,A4,I Bulgur A,A1	Falafelbällchen A,A1 Paprikarahmsauce A,A4,I Bulgur A,A1	Buttermilchdessert Gartenfrucht G
Dienstag, 14.04.2026	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Bratensauce, vegetarisch Möhrengemüse Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Bratensauce, vegetarisch Möhrengemüse Salzkartoffeln	Birne
Mittwoch, 15.04.2026	Spätzle A,A1,C Käsesauce G 1 Röstzwiebeln A,A1	Spätzle A,A1,C Käsesauce G 1 Röstzwiebeln A,A1	Quark mit Erdbeere G
Donnerstag, 16.04.2026	Fischfrikadelle - Seelachs A,A1,D,G,J Rahmspinat G Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) A,A1,C Rahmspinat G Salzkartoffeln	Apfel 7
Freitag, 17.04.2026	Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Tzaziki G Reis Weißkrautsalat Essig-Öl 3	Spinat-Dinkelplätzchen A,A1,C,G,I Tzaziki G Reis Weißkrautsalat Essig-Öl 3	Joghurt mit Mango G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Icons



Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 17 vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 20.04.2026	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I 3 Reis	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I Reis	Heidelbeerjoghurt G
Dienstag, 21.04.2026	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 Zimt-Zucker Mischung	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomatensauce I Gemüsesalat mit Hirtenkäse G,L	Pflaume
Mittwoch, 22.04.2026	Hähnchenbrust, gebraten Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Grünkern - Käse - Knuspermedaillon A,A1,C,F,G,I,K Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Grießpudding A,A1,G
Donnerstag, 23.04.2026	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Kräuter-Joghurdip C,G,J Pfannkartoffeln mit Grillgemüse	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Kräuter-Joghurdip C,G,J Pfannkartoffeln mit Grillgemüse	Honigmelone
Freitag, 24.04.2026	Gemüse-Eintopf mit Geflügelklößchen A,A1 Nudeln - Tortellini mit Käsefüllung A,A1,C,G 2 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Cremesuppe von Roten Linsen, Möhren und Kokos Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Stracciatellajoghurt G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Icons



Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 18 vom 27.04.2026 bis 03.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 27.04.2026	Geflügel-Bratwurst (Huhn) <i>G,I</i> Bratensauce, vegetarisch <i>I,L</i> 1,5 Erbsen-Möhrengemüse Salzkartoffeln 1	Blumenkohl-Käse-Stern <i>A,A1,C,G,I</i> Bratensauce, vegetarisch <i>I,L</i> 1,5 Erbsen-Möhrengemüse Salzkartoffeln 1	Natur-Joghurt <i>G</i> Choco Krispies <i>A,A3,G</i>
Dienstag, 28.04.2026	Hähnchenbruststreifen in Tomaten- Frischkäsesauce <i>G,I</i> Romanesco, Möhren, Bohnen Reis	veg. Geschnetzeltes in Tom-Frischkäse <i>F,G,I</i> Romanesco, Möhren, Bohnen Reis	Banane
Mittwoch, 29.04.2026	Fischfrikadelle - Seelachs <i>A,A1,D,G,J</i> Joghurt-Remoulade <i>A,A1,C,D,G,J</i> 3,9,1 Salzkartoffeln 1 Gurkensalat in weißem Dressing <i>J</i> 2	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) <i>A,A1,C</i> Joghurt-Remoulade <i>A,A1,C,D,G,J</i> 3,9,1 Salzkartoffeln 1 Gurkensalat in weißem Dressing <i>J</i> 2	Milchpudding - Schoko <i>G</i>
Donnerstag, 30.04.2026	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse <i>F,I</i> Nudeln - Spirelli <i>A,A1</i>	Soja-Gemüse-Bolognese <i>A,A3,F,I</i> Nudeln - Spirelli <i>A,A1</i>	Honigmelone
Freitag, 01.05.2026	Cordon Bleu Hähnchen <i>A,A1,G,I</i> 1,2 Rahmsauce, vegetarisch <i>G,I,L</i> 1,5 Kohlrabi-Möhrengemüse Salzkartoffeln 1	"Schmelzkäsebratling" vegetarisch <i>A,A1,A4,C,G</i> 1 Rahmsauce, vegetarisch <i>G,I,L</i> 1,5 Kohlrabi-Möhrengemüse Salzkartoffeln 1	Quark mit Vanille und Mandarinen <i>G</i> 1

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Icons



Änderungen vorbehalten