

Wochenmenüplan KW 17 vom 21.04.2025 bis 27.04.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 21.04.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce G, I, L Erbsengemüse mit Kräutern Reis	Vegetarisches Geschnetzeltes in Rahmsauce A, A1, C, F, G, I, L Erbsengemüse mit Kräutern Reis	Milchpudding - Schoko G
Dienstag, 22.04.2025	Pfannkuchen A, A1, C, G Apfelkompott L 3 Zimt-Zucker Mischung L	Salatmischung Dressing C, G, J Nudeln - Tortellini Käsefüllung A, A1, C, G, I Tomatensauce I, L	Quark mit Vanille und Heidelbeere G 1
Mittwoch, 23.04.2025	Cordon Bleu Hähnchen A, A1, G 7, 2 Karotten-Maisgemüse L Salzkartoffeln Bratensauce, vegetarisch I, L	Vegetarisches Cordon Bleu A, A1, A4, C, G 1 Karotten-Maisgemüse L Salzkartoffeln Bratensauce, vegetarisch I, L	Banane
Donnerstag, 24.04.2025	Nudeln - Spirelli A, A1 Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse A, I, L	Nudeln - Spirelli A, A1 Linsen-Gemüse-Bolognese I, L 3	Natur-Joghurt G Erdbeerpüree
Freitag, 25.04.2025	Backfischfilet - Seelachs A, A1, C, D, J Rahmspinat G Kartoffelstampf G	Spinat-Dinkelplätzchen A, A1, A5, C, G, I Rahmspinat G Kartoffelstampf G	Buttermilchdessert Birne- Vanille G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 18 vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 28.04.2025	Geflügelbällchen A,A1,C,G,I,J Reis Tomaten-Paprikasauce I,L	Falafelbällchen A,A1 Reis Tomaten-Paprikasauce I,L	Milchpudding - Karamell G
Dienstag, 29.04.2025	Kartoffel-Eintopf mit Truthahnschinken L 3,7,2 Weizenbaguette A,A1,A3	Kartoffel-Eintopf L Weizenbaguette A,A1,A3	Natur-Joghurt G Smacks A,A1
Mittwoch, 30.04.2025	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel G,I,J,L 3,1 Reis	Kaisergemüse G,L 1 Frischkäsesauce mit Basilikum G,L Reis	Quark mit Erdbeere G
Donnerstag, 01.05.2025	Gurkensalat J Fischfrikadelle - Seelachs A,A1,D,G,J Salzkartoffeln Joghurt-Remoulade C,D,G,J,L 11,1	Gurkensalat J Gemüsefrikadelle A,A1,C Salzkartoffeln Joghurt-Remoulade C,D,G,J,L 11,1	Stracciatellaquark G
Freitag, 02.05.2025	Hähnchenschnitzel A,A1,A3,C Buntes Möhrengemüse Bratensauce, vegetarisch I,L Kartoffeln mit Kräutern	Gemüseschnitzel, paniert A,A1,A4,A5 Buntes Möhrengemüse Bratensauce, vegetarisch I,L Kartoffeln mit Kräutern	Banane

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 19 vom 05.05.2025 bis 11.05.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 05.05.2025	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,L	Nudeln - Spirelli A,A1 Soja-Gemüse-Bolognese A,A3,F,I,L	Milchpudding - Vanille G 1
Dienstag, 06.05.2025	Hähnchenbrust, gebraten Rahm-Kohlrabi G,L Bratensauce, vegetarisch I,L Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Rahm-Kohlrabi G,L Bratensauce, vegetarisch I,L Salzkartoffeln	Heidelbeerjoghurt G
Mittwoch, 07.05.2025	Käsesauce "à la Carbonara" mit Erbsen und geschnittenem Wiener Würstchen G,L 3,1,7,2 Nudeln - Spirelli A,A1	Käsesauce "vegetarische Carbonara" mit Erbsen und geräuchertem Tofu A,A1,F,G,L 1,2 Nudeln - Spirelli A,A1	Quark "Banana-Split" G
Donnerstag, 08.05.2025	Milchreis G Apfelmus L Zimt-Zucker Mischung L	Bauernsalat G,L Petersilien Kartoffeln Kräuter-Joghurdip C,G,J,L	Banane
Freitag, 09.05.2025	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons I,L 3 Erbsen-Möhrengemüse L Nudeln - Knöpfle A,A1,A5,C	Sojageschnetzeltes mit Champignons A,A1,C,F,I,L 1 Erbsen-Möhrengemüse L Nudeln - Knöpfle A,A1,A5,C	Buttermilchdessert Gartenfrucht G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten