



## Speiseplan vom 27.04.2026 – 30.04.2026

Wochentag	Menü	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Spargelcremesuppe <sup>(F)</sup> Baquette <sup>(A)</sup>  Fruchtjoghurt <sup>(G)</sup>	
<b>Dienstag</b>	Köfte- Rindsbratwurst <sup>(3)</sup> mit Bulgur <sup>(A)</sup> und buntem Salat  Vanillepudding <sup>(G)</sup>	Gebackener Halloumi <sup>(G)</sup> mit Bulgur <sup>(A)</sup> und buntem Salat
<b>Mittwoch</b>	Frühlingslasagne <sup>(A,G)</sup> mit Hüttenkäse <sup>(G)</sup> und Rataouille  Schmandcreme mit Waldbeeren <sup>(G)</sup>	
<b>Donnerstag</b>	Gebackene Kibbelinge mit kleinen Kartoffeln, Tomatensalat und Aioli <sup>(A,C,D,J)</sup>  Birne	Kartoffel-Gemüse Rösti mit Tomatensalat und Aioli <sup>(G,A,C)</sup>  Birne
<b>Freitag</b>	1. Mai	1. Mai

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere 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, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid und Sulfide, M: Lupinen, N: Weichtiere

Änderungen des Speiseplans vorbehalten.