

**SPEISEPLAN**

**KW 17**

**20.04. – 24.04.2026**



	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>
<b>Menü 1</b>	<p>Chili sin carne mit Brötchen</p> <p>Frisches Obst</p> <p>a, a1, j</p>	<p>Geflügelbratwurst mit Kartoffelpüree</p> <p>Krautsalat</p> <p>a, g, i</p>	<p>Spätzle mit Vitalis-Soße (Gemüse-Kräutermix)</p> <p>Fruchtjoghurt</p> <p>a, a1, c, g</p>	<p>Fischragout mit Gemüse und Salzkartoffeln</p> <p>Schokopudding</p> <p>d, g</p>
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	<p>Pfannkuchen mit Vanillequark</p> <p>Frisches Obst</p> <p>a, a1, c, g</p>	<p>Gnocchi mit Tomatensoße aus Bio-Tomaten und Reibekäse</p> <p>Krautsalat</p> <p>a, a1, g, j</p>	<p>Vegetarische Ravioli mit Frischkäsesoße</p> <p>Fruchtjoghurt</p> <p>a, a1, g</p>	<p>Bio-Pasta mit Tomatensoße aus Bio-Tomaten &amp; Reibekäse</p> <p>a, a1, g</p>

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt  
Allergenkennzeichnung: enthält a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Erdnüsse\*, f Soja\*, g Milch (einschl. Laktose)\*, h Schalenfrüchte\*, h1 Mandel\*, h2 Haselnuss\*, h3 Walnuss\*, h4 Cashewnuss\*, h5 Pecannuss\*, h6 Paranuss\*, h7 Pistazie\*, h8 Macadamianuss\*, i Sellerie\*, j Senf\*, k Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \* (\* und Erzeugnisse daraus)