

Speisenplan

Speiseplan vom **28.04.25**

bis

04.05.25

Plan 1 Sommer F_03.08.00

KW 18



	Montag 28.04.25	Dienstag 29.04.25	Mittwoch 30.04.25	Donnerstag 01.05.25	Freitag 02.05.25	Samstag 03.05.25	Sonntag 04.05.25
Suppe	Spargelcremesuppe	Karottensuppe	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Backerbsen	Blumenkohl-cremesuppe	Hühnercremesuppe		Tomatensuppe
Allergene	1, a,a1 ,c ,g, i	1,a,a1,g,i	i	a,a1,g,i	1,4,a,a1,g,i		a,a1,i
Menü 1	Hähnchenbrustfilet Piccata an Tomatensoße Pasta und Erbsengemüse	Rinderhacksteak an Rosmarinsoße dazu Salzkartoffeln und Kohlrabirahmgemüse	Bio-Spaghetti Bolognese mit Reibekäse und Blattsalat	Gebr. Hähnchenbrust Streifen in Curryrahmsoße dazu Reis und Eisbergsalat	Griechisches Hähnchen- Gyros mit Paprika Reis und Krautsalat	Schwäbischer Eintopf dazu Spätzle	Hirtenrolle in Bratensoße mit Kartoffelbrei dazu Eisbergsalat
Allergene	8,a,a1,g,c,j	a,a1,g	a,a1,c,g,i,j	3,a,a1,a3,c,g,j	1,a,a1,d,g,i	4,a,a1,a3,c,g,i	a,a1,c,g,j
Menü 2	Tomatisierte ltl.Gemüsereispfanne	Bio-Spaghetti mit Tomatensoße dazu Reibekäse und Eisbergsalat	Gemüse Curry auf Bio-Reis	Bio-Penne mit Käse-Spinatsoße und Cherrytomaten	Bratkartoffeln mit Leipzige a la Creme und einem Spiegelei	Gemüseragout	Bauern-Gemüsepfanne vorweg einen Eisbergsalat
Allergene		a,a1,g,c,j	a,a1,g,i	a,a1,g,i	a,a1,c	i	c,g,j
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Glutenfreier Pasta	Rinderhacksteak mit veganer Bratensoße dazu Bratkartoffeln und Gemüse	Glutenfreie Spaghetti mit Rinder-Bolognese und Eisbergsalat	Hähnchenstreifen mit Kokoscurrysoße dazu Reis und Salat	Kartoffeln mit Gemüse und Spiegelei	Schwäbischer Gemüse-Eintopf	Putenbrust an Bratensoße mit Stampfkartoffeln
Allergene							
Dessert	Karamellpudding	Müsli	Schoko Pudding	Apfel	Milchreis	Erdbeerjoghurt	Zitronen-Joghurtcreme
Allergene	g	a,a3,a4,g,h,h1,h2	g		g	g	g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene