









	Mo 13.04.2026	Di 14.04.2026	Mi 15.04.2026	Do 16.04.2026	Fr 17.04.2026	Sa 18.04.2026	So 19.04.2026
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Maultaschen 2/3/20/ 20W/2 3/26 Petersiliensauce 26	Lasagne Bolognese 20/23/ 26/28	Bratwurst Bratensauce Kartoffelpüree 25/26	Überbackenes Fischfilet 20/20 W/21 Erbsengemüse 26 Salzkartoffeln			
							
Menü 2	Kichererbsen-Bulgur-Rösti 20/20 W/23/ 25/28 Zitronenschmand 23/25/ 29 Kräuterreis	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28	Tex Mex Pfanne Sauerrahm 23/25/ 29	Gemüsebällchen 20/20 W Erbsengemüse 26 Salzkartoffeln			
							
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding 1			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten