



15. Woche - 07.04. - 11.04.2025

Montag

Hühnerfleisch "ungarisch" mit Paprika, Maiskörnern, grünen Markerbsen & Vollkornreis (G)
Obst (8,uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 3813 kJ, 911 kcal

Dienstag

Penne mir Tomaten-Frischkäsesoße (V)
Vanillepudding (uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 2250 kJ, 534 kcal

Mittwoch

Geflügelfleischkäse mit Bratensoße, Erbsen-Gemüse & Salzkartoffeln (G)
(uw,aw,bc)

Energie pro Portion: 972 kJ, 232 kcal

Donnerstag

Gebackener Mais-Lauch-Rösti mit brauner Kräutersoße, Möhrengemüse & Kartoffelpüree (V)
(uw,aw,ae,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 2088 kJ, 500 kcal

Freitag

Muscheln-Nudel-Topf mit Sellerie, Karotte, Porree & Mini Kaiserbrötchen (V)
Obst (uw,aw,gb,ae,bc,as)

Energie pro Portion: 1018 kJ, 242 kcal

16. Woche - 14.04. - 18.04.2025

Montag

Tomaten-Hackfleisch-Bolognese mit Gabelspaghetti (S)
Reibekäse (uw,aw,ae,am,bc)

Energie pro Portion: 2634 kJ, 627 kcal

Dienstag

Gebratene Fischfrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Soße & Erbsenreis(F)
Obst (uw,aw,ae,af,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 2503 kJ, 598 kcal

Mittwoch

Gekochtes Ei in milder Senfsoße & Salzkartoffeln (V)
Möhren-Apfel-Salat
(uw,aw,ae,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 1263 kJ, 301 kcal

Donnerstag

Bratwurst vom Schwein mit Rahmsoße, Sauerkraut & Kartoffelpüree (S)
(7,uw,aw,gb,am,bc,bm,ay)

Energie pro Portion: 1982 kJ, 475 kcal

Freitag

Karfreitag

17. Woche - 21.04 - 25.04.2025

Montag

Ostermontag

Dienstag

Makkaroni mit Jagdwurst in Tomaten-Basilikum-Soße & geriebenem Käse (S)
(2,3,7,uw,aw,gb,am,bc,bm,ay)

Energie pro Portion: 2823 kJ, 673 kcal

Mittwoch

Grießbrei mit Zucker & Zimt (V)
Apfelmus (3,uw,aw,am)

Energie pro Portion: 1939 kJ, 461 kcal

Donnerstag

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Möhren, Sellerie & Lauch (S)
Fruchtjoghurt (2,3,7,uw,aw,am,bc,S)

Energie pro Portion: 1495 kJ, 447 kcal

Freitag

Buntes Eierragout mit Spargel, Karotten, Erbsen & Salzkartoffeln (V)
Obst (uw,aw,ae,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 954 kJ, 228 kcal

18. Woche - 28.04 - 02.05.2025

Montag

Königsberger Klops mit Kapernsoße & Salzkartoffeln (S,R)
Rote Bete Salat
(3,5,uw,aw,am,bc,bm,sm)

Energie pro Portion: 1078 kJ, 257 kcal

Dienstag

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren & geschältem Langkornreis (G)
Karotten-Apfel-Salat
(1,3,uw,aw,af,am,bc,bm,au,ay)

Energie pro Portion: 1474 kJ, 350 kcal

Mittwoch

Quarkkeulchen mit Zucker (V)
Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)
Apfelmus (3,uw,aw,ae,am,bc)

Energie pro Portion: 3493kJ,842kcal

Donnerstag

Tag der Arbeit

Freitag

Schließtag

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, 15 = mit Nitritpökelsalz, 23 = mit Knoblauch

Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw = enth. Weizen*, nr = enth. Roggen*, gb = enth. Gerste*, go = enth. Hafer*, gs = enth. Dinkel*, gk = enth. Kamut*, ax = enth. Hybridstämme*, ac = enth. Krebstiere*, ae = enth. Eier*, af = enth. Fische*, ap = enth. Erdnüsse*, ay = enth. Sojabohnen*, am = enth. Milch*, an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa = enth. Mandeln*, sh = enth. Haselnüsse*, sw = enth. Walnüsse*, sc = enth. Kaschunüsse*, sp = enth. Pecannüsse*, sr = enth. Paranüsse*, st = enth. Pistazien*, sm = enth. Macadamianüsse*, sq = enth. Queenslandnüsse*, bc = enth. Sellerie*, bm = enth. Senf*, as = enth. Sesam*, au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, nl = enth. Lupinen*, um = enth. Weichtiere* | *und daraus gewonnene Erzeugnisse