



15. Woche - 06.04. - 10.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ostermontag	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, geschältem Langkornreis (G) Karotten-Apfel-Salat (1,3,uw,aw,af,am,bc,bm,au,ay)	Quarkkeulchen mit Zucker (V) Gemüsecremesuppe (Vorsuppe) Apfelmus (3,uw,aw,ae,am,bc)	Rührei mit Rahmspinat & Salzkartoffeln (V) (uw,aw,ae,am,bc)	Gebratenes Seelachsfilet mit Honig-Senf-Soße & Kartoffeln (F) Gurkensalat (3,uw,aw,af,am,bc,bm,au)
	Energie pro Portion: 1482 kJ, 352 kcal	Energie pro Portion: 3870 kJ, 931 kcal	Energie pro Portion: 1150 kJ, 275 kcal	Energie pro Portion: 2365 kJ, 566 kcal

16. Woche - 13.04. - 17.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salzkartoffeln mit Kräuterquark & Butter (V) Weißgraut-Paprika-Mais-Salat (am)	Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße, Rotkohlgemüse & Kartoffeln (F) (3,uw,aw,af,am,bc,bm,au)	Gebackene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Blumenkohl & Salzkartoffeln (G) (uw,aw,gb,am,bc)	Soljanka mit Fleischwurst, Paprika, Letscho, gehackte Tomaten, saure Sahne & Mini-Baguettebrötchen (S) Pfirsichkompott (2,3,5,7,uw,aw,am,bc,bm)	Mediterrane Gemüsebolognese mit Zucchini, Paprika & Aubergine & Makkaroni (V) Gurkensalat (3,uw,aw,au)
Energie pro Portion: 1542 kJ, 369 kcal	Energie pro Portion: 1214 kJ, 290 kcal	Energie pro Portion: 1107 kJ, 264 kcal	Energie pro Portion: 2922 kJ, 698 kcal	Energie pro Portion: 1980 kJ, 472 kcal

17. Woche - 20.04. - 24.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Penne "Tri Colore" mit Brokkoli-Frischkäse-Soße (V) Fruchtjoghurt (uw,aw,am,bc)	Deftiger Kesseltulasch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln & Mini-Kaiserbrötchen (R,S) Pfirsichkompott (uw,aw,nr,gb,go,bc,as,ay,S)	Schnittlauchquark mit Butter & Salzkartoffeln (V) Rohgemüse (am)	Paniertes Jägerschnitzel aus der Jagdwurst mit Tomatensoße & Spiralnudeln (S) (2,uw,aw,ae,bc,bm,au)	Paniertes Fischfilet vom Seelachs mit Petersiliensoße, Erbsen-Mais-Gemüse & Salzkartoffeln (F) (uw,aw,af,am,bc,bm)
Energie pro Portion: 2182 kJ, 522 kcal	Energie pro Portion: 1367 kJ, 324 kcal	Energie pro Portion: 1449 kJ, 347 kcal	Energie pro Portion: 1982 kJ, 470 kcal	Energie pro Portion: 1619 kJ, 387 kcal

18. Woche - 27.04. - 01.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pichelsteiner Gemüseintopf mit Möhren, Bohnen, Erbsen, Eierstich & Brot (V) Obst (uw,aw,ae,am,bc)	Boulette vom Schwein mit Bratensoße, Erbsen & Möhren an Salzkartoffeln (S) (uw,aw,gb,ae,am,bc,bm,au,ay)	Buntes Eierragout mit Möhren, Erbsen, Salzkartoffeln (V) Fruchtjoghurt (uw,aw,ae,am,bc,bm)	Bunte Nudeln mit Spinat-Frischkäse-Soße (V) Weißkohl-Paprika-Salat (3,uw,aw,am,bc,au)	Tag der Arbeit
Energie pro Portion: 933 kJ, 223 kcal	Energie pro Portion: 1442 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 1378 kJ, 328 kcal	Energie pro Portion: 1995 kJ, 479 kcal	

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