

## Speiseplan KW: 16 vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2</b>	Zst / All
<b>Montag</b> <b>13.04.2026</b>	Hauptgang	Geschnetzeltes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	S,A,K ,8	Sojageschnetzeltes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	A,K, So, M,1,2 ,3
	Nachspeise	Nusspudding	M,A,1	Nusspudding	M,A,1
<b>Dienstag</b> <b>14.04.2026</b>	Hauptgang	Bunte Schupfnudel-/ Gemüsepfanne mit kräftiger Wurst- einlage und Allgäuer Soße	S,A,K ,G,2, 8	Bunte Schupfnudel-/ Gemüse- pfanne mit Pilzen und Allgäuer Soße	Se,Sf ,2,3, 8,G
	Nachspeise	Annanasquark	M,A,2	Annanasquark	M,A,2
<b>Mittwoch</b> <b>15.04.2026</b>	Hauptgang	Frikadelle, Bratensaft, Kartoffelbeilage und Lauch- gemüse	S,A,K ,G,8	Süße Nudeln mit Vanillesoße, Semmelbröseln und Kirschen	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
<b>Donnerstag</b> <b>16.04.2026</b>	Hauptgang	Reis-/ Gemüseauflauf mit Streifen von der Putenbrust und heller Champignonsoße	C,A,K ,2,3, G	Reis - / Gemüseauflauf mit Tomateneinlage und heller Champignonsoße	M,1,2 ,3,G
	Nachspeise	Buttermilchdessert	M,A,1	Buttermilchdessert	M,A,1
<b>Freitag</b> <b>17.04.2026</b>	Hauptgang	Gebackenes Rotbarschfilet mit Zitronen-/Kräuterremoulade, Kartoffeln und Kaisergemüse	F,A,K ,3	Würzige Kartoffelspalten mit buntem Ofengemüse an Zitronen- / Kräuterremoulade	M,G, A,Z,2
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A, G	Leichte Kokoscreme	M,A, G
<b>Samstag</b> <b>18.04.2026</b>	Hauptgang	Bunte Gemüsesuppe mit würzigen Mettbällchen und Landbrot	C,A, K,G	Bunte Gemüsesuppe mit "vegetarischen Fleischbällchen" und Landbrot	A,K, G,
	Nachspeise	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1
<b>Sonntag</b> <b>19.04.2026</b>	Hauptgang	Kotelett vom Schwein an Bratensaft, Kartoffelbeilage und Blumenkohl	S,A, K,8,1	Vegetarischer Blumenkohlbratling an Kartoffelbeilage und Garnitur vom Lauch	A,K, G, M,1,2
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung . Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.