

Speiseplan

01.04.2026 – 03.04.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Dienstag

Donnerstag

Freitag

Grünkernsuppe^{a1,a5} mit Wurzelgemüseⁱ & Kartoffeln dazu Mischbrot^{a1,a2,a4} | Frisches Obst

Backfischfilet^d in Maispanade mit Cous Cous^{a1} & Joghurdip^g | Gurken-Dill-Salat

Heute bleibt die Einrichtung geschlossen! – Karfreitag

Dinkelbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g / Margarine & Gemüseaufstrich^j | Frisches Gemüse

Filinchen^{a1,g} mit Butter^g & Konfitüre | bunter Obstteller

KNEIPP-VITAL TAG

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

06.04.2026 – 10.04.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Heute bleibt die Einrichtung geschlossen! – Ostermontag

Dienstag

Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuter-Füllung^{g,4} dazu Kräutersoße & Reis | Gurkensalat

Vollkornbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g & Geflügelwurst^{i,j,2,3} | Gemüseteller

KNEIPP-VITAL TAG

Kürbis-Kokos-Suppe mit Kartoffelwürfeln & Mischbrot^{a1,a2,a4} | Obst

Dinkelbrot^{a1,a2,a4} mit Kräuterfrischkäse^g | Frisches Gemüse

Donnerstag

Mildes Hähnchencurry mit Spätzle^{a1,c} | Weißkrautsalat

Bunter Obstteller mit Vollkornkeksen^{a1,g}

Freitag

Kaiserschmarrnⁿ ^{a1,c,g} mit Zucker & Zimt oder: Brühnudeln^{a1,i} mit Hähnchen | Apfelmus⁴

Wiener Würstchen^{2,4,6} mit Butter^g / Margarine & Weizenbrötchen^{a1} | Gemüseteller

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

13.04.2026 – 17.04.2026



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	BIO-Vollkornspirelli ^{a1,a2} mit Spinat-Käse-Soße ^{a1,g} Fruchtquark ^g	Knusperbrot ^{a2} & Zwieback ^{a1} dazu Frischkäse ^g / Schmelzkäse ^g Knabbergemüse
Dienstag	Gemüse-Köttbullar ^c mit Cous Cous ^{a1} & Joghurt-Kräuter-Dip ^g Gurkensalat	Dinkelbrot ^{a1,a2,a4} mit Butter ^g & Schnittkäse ^g Frisches Obst
Donnerstag	Schwäbische Linsensuppe mit Kartoffeln & Wiener Würstchen ^{2,4,6} Obst	Knäckebröt ² mit Butter ^g / Margarine & Geflügelwurst ^{i,j,2,3} Gemüseteller
	Jägerschnitte ^{a1,2,4,6} mit Tomatensoße ⁱ & Salzkartoffeln Gurkensalat	Gemüsesticks mit Joghurtdip ^g & Knusperbrot ^{a2}
Freitag	Mildes Chili sin Carne mit Kräuterreis Weißkrautsalat	Waffeln ^{a1,c} mit Apfelsmus ⁴ Birnenspalten



Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
 b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
 h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k= Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
 5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
 11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
 15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

20.04.2026 – 24.04.2026



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Nudeln ^{a1} mit Tomatensoße ⁱ & Reibekäse ^g Frisches Obst	Knuspermüsli ^{a1,a2,a3,a4} & Cornflakes ^{a1,a3} mit Milch ^g / Buttermilch ^g dazu Naturjoghurt ^g Frisches Obst
Dienstag	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne ^g mit Cous Cous ^{a1} Pudding ^g	Dinkelbrot ^{a1,a2,a4} mit Butter ^g / Schmelzkäse ^g dazu Scheibenkäse ^g Frisches Obst
Donnerstag	Kartoffelgulasch mit Wurzelgemüse ⁱ & Vollkornbrot ^{a1,a2,a4} Frisches Obst	Vollkornbrot ^{a1,a2,a4} mit Butter ^g dazu Kirschtomaten & Mozzarella ^g
Freitag	Putengyros mit Reis & Tzatziki ^g Gurken-Dill-Salat	Kuchen ^{a1,c,f,g} mit Vollmilch ^g Apfelspalten
	Milchreis ^g mit Zucker & Zimt <u>oder:</u> Brühreis ⁱ mit Hähnchen Apfelmus ⁴	Mischbrot ^{a1,a2,a4} mit Butter ^g & Geflügelleberwurst ^{i,j,2,4} Gewürzgurke ^{2,9}



Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
 b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
 h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
 5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
 11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
 15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

27.04.2026 – 30.04.2026

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Vollkornspirelli ^{a1,a2} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ⁹ Frisches Obst	Naturjoghurt ⁹ mit Honig & Reiswaffel Apfelspalten
Dienstag	Salzkartoffeln mit Kräuterquark ⁹ & Geflügelleberwurst ^{l,j,2,4} Möhren-Apfel-Salat	Weißbrot ^{a1} mit Butter ⁹ / Margarine dazu Schoko-Nuss-Creme ^{g,h3,7} Obstteller
Donnerstag	Blumenkohl-Möhren-Eintopf mit Kartoffel- würfeln & Mischbrot ^{a1,a2,a4} Frisches Obst	Gemüsesticks mit Kräuterquark ⁹
Freitag	Chicken Nuggets ^{a1} mit Reis dazu Erbsen & Möhren in Kräutersoße Obst	Laugenbrötchen ^{a1,f,g,k} mit Kräuterfrischkäse ⁹ Frisches Gemüse

KNEIPP-VITAL
TAG

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß