

Speiseplan für April 2025

Dienstag den 01.04.

Menü 1:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade⁹

Menü 2:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) (100% Bio)³

Mittwoch den 02.04.

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette³

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis (100% Bio)

Donnerstag den 03.04.

Knabberrohkost (Paprika)

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki

Menü 2:

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen (100% Bio)

Freitag den 04.04.

Salat mit Himbeer-Dressing^{3, 5}

Menü 1:

Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln,
dazu Rahmspinat

Menü 2:

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce
und Reibekäse (100% Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 07.04.

Menü 1:

Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse (100% Bio)

Menü 2:

Veganer Bratling mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip³

Dienstag den 08.04.

Knabberrohkost (Karotte)

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfe⁸

Menü 2:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie),
dazu Bio-Reis

Mittwoch den 09.04.

cremiger Karottensalat

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis

Menü 2:

Penne mit Spinatsauce und Reibekäse

Donnerstag den 10.04.

Knabberrohkost (Gurke)

Menü 1:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen,
Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken^{2, 3, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio)

Freitag den 11.04.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio)³

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

OSTERFERIEN!

Montag den 14.04.

Menü 1:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip,
dazu Kartoffelecken ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack, Erbsen & Lauch

Dienstag den 15.04.

Knabberrohkost (Paprika)

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans
(weiße Bohnen in Tomatensauce)
und dazu Kartoffeln ³

Mittwoch den 16.04.

Krautsalat ^{2, 3}

Menü 1:

Haschee (vom Rind)
mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano ²

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle (100% Bio)

Donnerstag den 17.04.

Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 1:

Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio)

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 18.04.

Keine Speisen!

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 21.04.

Keine Speisen!

Dienstag den 22.04.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln

Menü 2:

Brokkolicremesuppe
mit Weizenbaguette (100% Bio)

Mittwoch den 23.04.

Tomatensalat₃

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce,
dazu Spätzle (100% Bio)

Donnerstag den 24.04.

Salat mit Joghurtdressing₃

Menü 1:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Grana Padano_{2,3}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)₃

Freitag den 25.04.

Knabberrohkost (Paprika)

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln
und Zucchini-Tomaten-Gemüse₃

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Weizenbaguette (100% Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß



Montag den 28.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauf
mit Tomatensauce

Dienstag den 29.04.

Salat mit Himbeer-Dressing^{3, 5}

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise

Mittwoch den 30.04.

Chinakohl-Mais-Salat³

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano^{2, 3, 4}

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß