

MONATSSPEISEPLAN

April 2026

TAG	Essen 1 7,00 €	Essen 2 5,50 €	Snack 5,00 €
Mi. 01.	Kassler mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (a,a1,1,2,9)	entfällt	
Do. 02.	Kohlrouladen mit Soße und Salzkartoffeln (a,a1,1,2,9)	entfällt	
Fr. 03.	Karfreitag		
Mo. 06.	Ostermontag		
Di. 07.	Betriebsferien von 07.04. bis 10.04.2026		
Mi. 08.			
Do. 09.			
Fr. 10.			
Mo. 13.	Gyros mit Tzatziki und Reis (g,h,i)	Gemüse Eintopf opt. mit Wiener (a,i,1,2)	Schlemmertost (a,a1,1,2,9)
Di. 14.	Hähnchenschnitzel mit Buttererbsen, Soße und Reis (a,a1,c,d,1,2,9)	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker (g,3,10)	2 Pizzecken mit Salami (a,j,9)
Mi. 15.	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,l,1,2)	Linseneintopf opt. mit Wiener (a,a1,i,j,1,2,13)	Baguette mit Hühnerbrust und Salat (a,1,9)
Do. 16.	Backfisch mit Buttergemüse, Kräutersoße und Reis (a,a1,g,1,2,9)	Kartoffel, Blumenkohl, Brokkolieauflauf (a,a1,g,1,2,9)	Ruccolasalat mit Tomate, Gurke und Feta (h,1)
Fr. 17.	Eierragout mit Salzkartoffeln (a,c,i)	Pancakes mit Apfelmus (a,a1,1,2,9)	Blätterteigschnecken mit Frühlingszwiebeln und Schinken (a,g,1)
Mo. 20.	Wikingerpfanne mit Mischgemüse, Hackbällchen und Reis (a,a1,g,1,2,9)	Grießbrei mit Mischobst (a,a1,g)	Bunter Salat mit Ei und geröstetem Toast (a,a1,c,1,2,9)

MONATSSPEISEPLAN

April 2026

TAG	Essen 1 7,00 €	Essen 2 5,50 €	Snack 5,00 €
Di. 21.	Krautgulasch mit Salzkartoffeln (a,g,1,2,9)	Kartoffelsuppe opt. mit Wiener (a,a1,g,1,2,9)	Ciabatta mit grünem Pesto, Tomate und Mozzarella (a,e,j,1)
Mi. 22.	Fischboulette mit Reis und Erbsengemüse (a,a1,d,1,2,9)	Gemüselasagne (a,a1,1,2,9)	New York Club Sandwich (a,c,g,1,2)
Do. 23.	Hähnchenschenkel mit Rotkohl, Soße und Salzkartoffeln (a,g,1,2,9)	Kräuterquark mit Salzkartoffeln (g)	Ofenkartoffel mit Quark (g)
Fr. 24.	Süß- saure Eier mit Salzkartoffeln (a,g,1,2)	Brühsuppe mit Nudleinlage (c,i,1,2,9)	Wrap mit Frischkäse und Hähnchen (a,g,1)
Mo. 27.	Spagetti Bolognese (a,a1,1,2,9)	Hefeklöße mit Fruchtsoße (a,g,2)	Fitnesssandwich (a)
Di. 28.	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Reis (a,a1,g,1,2,9)	Grüne Bohneneintopf opt mit Wiener (a,a1,g,1,2,9)	Überbackenes Boulettenbrötchen (a,i)
Mi. 29.	Backfisch mit Möhrengemüse, Dillsoße und Salzkartoffeln (a,a1,d,1,2,9)	Rührei mit Gurkensalat und Stampfkartoffeln (c,g,1,2,9)	Gemischter Salat mit Kräuterbaguette (a,a1,1,2,9)
Do. 30.	Currywurstpfanne mit Stampfkartoffeln (a,a1,2,9)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (a,c,g,1,2)	Flammkuchentoast (a,c,g,2)

Zusatzstoffe laut ZZUIV und LMIVL

a= Gluten / a1= Weizen / a2= Roggen / a3= Gerste / a4= Hafer / a5= Dinkel / a6= Kamut od. Hybridstämme / b= Krebstiere / c= Ei / d= Fisch / e= Erdnüsse / f= Soja / g= Milch (einschl. Laktose) / h= Schalenfrüchte / h1= Mandel / h2= Haselnuss / h3= Walnuss / h4= Cashew / h5= Pecannuss / h6= Paranuss / h7= Pistazie / h8= Macamianuss / i= Sellerie / j= Senf / k= Sesamsamen / l= Schwefeldioxid und Sulfite / m= Lupine / n= Weichtiere / 1) mit Konservierungsstoff / 2) mit Antioxidationsmittel / 3) mit Süßungsmittel Saccharin / 4) mit Süßungsmittel Cyclamat / 5) mit Süßungsmittel Aspartam / 6) mit Süßungsmittel Acesulfam / 7) mit Chinin / 8) mit Koffein / 9) mit Geschmacksverstärker / 10) mit Farbstoff / 11) mit Stabilisator / 12) mit Säuerungsmittel / 13) mit Phosphat / 14) unter Schutzatmosphäre verpackt

Änderungen vorbehalten.

Zusätzlich wechselndes Dessertangebot in der Vitrine, sowie Salate.