



Speiseplan

KW 16

MO 13.04.2026	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i>	(A,C,L)
	Ofenfrische hausgemachte Lasagne al Forno mit Sauerrahm-Kressedip	(A,G,F,L)
	<i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch, und Dressing</i>	(O)
	<i>Wöchentliche Obst und Gemüselieferung</i>	(O)
<hr/>		
DI 14.04.2026	Fruchtiges Tomatenragout mit zartem Bio Putenfleisch, Basmatireis und frischen Kräutern	(L)
	<i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch, und Dressing</i>	(O)
	<i>Obst</i>	(O)
<hr/>		
MI 15.04.2026	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i>	(A,C,L)
	Klassische Hascheehörnchen mit frischem Haschee vom Bio Schwein	(A,C,L)
	<i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch, und Dressing</i>	(O)
	<i>Süßes Dessert oder Kuchen im Wechsel</i>	(A,C,G,H)
<hr/>		
DO 16.04.2026	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i>	(A,C,L)
	Ofenfrischer Topfenstrudel mit fruchtigem Erdbeerröster und Staubzucker	(A,C,G,H,O)
	<i>Obst</i>	(O)
<hr/>		
FR 19.04.2024	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i>	(A,C,L)
	Knusprig gebacken Fischstäbchen (MSC-Zertifiziert) mit Salzkartoffeln und Ketchup	(A,C,D,L)
	<i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch, und Essig & Öl Dressing</i>	(O)
	<i>Süßes Dessert oder Kuchen im Wechsel</i>	(A,C,G,H)

Die 14 Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide / B – Krebstiere / C – Ei / D- Fisch / G – Milch, Laktose / H – Schalenfrüchte / L – Sellerie / M – Senf / N – Sesam / O – Schwefeldioxid, Sulfid / P – Lupine / R – Weichtiere