





























Speiseplan vom 30.03.2026-05.04.2026 (KW14)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Gyros mit Tzaziki ⁷ Tomatenreis  Birnenkompott	 Tortellini mit gemischter Füllung in Blauschimmel-Sahnesoße ^{1,7}	 vegetarisches Gyros ¹ mit Tzaziki ⁷ Tomatenreis Birnenkompott
Dienstag	Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Eisbergsalat Spätzle  Mokka creme mit Schokostückchen ⁷	Schinken- Käsespätzle ^{1,3,7} Eisbergsalat  Mokka creme mit Schokostückchen ⁷	Pilzrisotto mit Parmesan Eisbergsalat  Mokka creme mit Schokostückchen ⁷
Mittwoch	 Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Würstchen Heidelbeergrütze	 Gefüllte Pfannkuchen ³ mit Heidelbeergrütze	Gemischter Salat mit gekochtem Ei kleines Brötchen ¹ , Joghurt dressing ⁷  Heidelbeergrütze
Donnerstag	Backofenfrikadelle ^{1,3} Romanescomix in holländischer Soße ³ Salzkartoffeln Fruchtquark ⁷ 	Hähnchenschnitzel ¹ Romanescomix in holländischer Soße ³ Salzkartoffeln Fruchtquark ⁷ 	 Gefüllte Zucchini mit Kräutersoße ^{1,7} Basmatireis Fruchtquark ⁷
Freitag Karfreitag	Rotbarsch in Kräutersoße ⁴ Brokkoli  Petersilienkartoffeln Panna Cotta mit Erdbeersoße ⁷	Fischfilet Oslo ⁴ (paniert & gefüllt) Spinat Petersilienkartoffeln  Panna Cotta mit Erdbeersoße ⁷	Rührei ³ herzhafter Spinat  Petersilienkartoffeln Panna Cotta mit Erdbeersoße ⁷
Samstag	 Erntetopf ⁹ mit Rindfleisch Vanillepudding mit Schokosoße ⁷	 Paprika- Hackfleischpfanne Reis  Vanillepudding mit Schokosoße ⁷	 vegetarischer Erntetopf ⁹ Vanillepudding mit Schokosoße ⁷
Sonntag Ostern	 Lammkeule mit Kräuterkruste dunkle Soße ^{1,7} , grüne Bohnen Rosmarinkartoffeln  Pralinencreme ⁷	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,7} dunkle Soße ^{1,7} , grüne Bohnen  Rosmarinkartoffeln Pralinencreme ⁷	Valess Schnitzel ¹ , dunkle Soße ^{1,7} grüne Bohnen  Rosmarinkartoffeln Pralinencreme ⁷

Vegetarisch		Allergene:	Erdnüsse ⁵	Senf ¹⁰	Zusatzstoffe:	geschwefelt ^e	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ^j
Fisch		Glutenhaltige Getreide ¹	Sojabohnen ⁶	Sesamsamen ¹¹	mit Farbstoff ^a	geschwärzt ^f	enthält eine Phenylalaninquelle ^k
Geflügel		Krebstiere ²	Milch ⁷	Sulfite ¹²	mit Konservierungsstoff ^b	gewachst ^g	mit Nitritpökelsalz ^m
Rindfleisch		Eier ³	Schalenfrüchte ⁸	Lupinen ¹³	mit Antioxidationsmittel ^c	mit Phosphat ^h	mit Nitrat ⁿ
Schweinefleisch		Fische ⁴	Sellerie ⁹	Weichtiere ¹⁴	mit Geschmacksverstärker ^d	mit Süßungsmittel ⁱ	

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert

Speiseplan vom 30.03.2026-05.04.2026 (KW14)