



Speiseplan vom 30. März bis 03. April 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Linsencrèmesuppe(g, i) mit Geflügel- Schnippelwurst (Veg: mit Gemüseinlage(i)), halbem Brötchen(a-Weizen) und Birnenquarkspeise(g)	g, i
Dienstag	2 geviertelte Buttermaiskolben(g) im Ofen gebacken, hausgemachter Sour Creme(g) mit frischem Frühlingslauch und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	g
Mittwoch	Bio Nudeln(a) mit mediterraner Tomatensoße und Thunfisch(d) zum selber drüber streuen, Obst	a, d
Donnerstag	Senfei(c) in milder Senfsoße(g, j) mit Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region und eingelegter Rote Bete	c, g, j
Freitag	Karfreitag	

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse