






















## Speiseplan vom 14.04.2025 - 20.04.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	<input type="radio"/> Gyros mit Tzaziki <sup>7</sup>  Tomatenreis Birnenkompott	<input type="radio"/> Tortellini mit gemischter Füllung in Blauschimmel-Sahnesoße <sup>1</sup>  <input type="radio"/> Birnenkompott	<input type="radio"/>  vegetarisches Gyros mit Tzaziki <sup>7</sup> Tomatenreis Birnenkompott
<b>Dienstag</b>	<input type="radio"/> Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Spätzle Mokka creme mit Schokostückchen	<input type="radio"/> Schinken- Käsespätzle Eisbergsalat  <input type="radio"/> Mokka creme mit Schokostückchen	<input type="radio"/> Pilzrisotto mit Parmesan  <input type="radio"/> Mokka creme mit Schokostückchen 
<b>Mittwoch</b>	<input type="radio"/>  Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Würstchen Heidelbeergrütze	<input type="radio"/>  Gefüllte Pfannkuchen mit Heidelbeergrütze	<input type="radio"/> Gemischter Salat mit gekochtem Ei kleines Brötchen <sup>1</sup> , Joghurt dressing <sup>7</sup>  Heidelbeergrütze
<b>Donnerstag</b>	<input type="radio"/> Backofenfrikadelle Blumenkohl in holländischer Soße Salzkartoffeln Himbeerquark	<input type="radio"/> Hähnchenschnitzel Blumenkohl in holländischer Soße Salzkartoffeln Himbeerquark	<input type="radio"/>  Gefüllte Zucchini mit Kräutersoße <sup>1,7</sup> Basmatireis  <input type="radio"/> Himbeerquark
<b>Freitag</b> <b>Karfreitag</b>	<input type="radio"/> Gedünstetes Fischfilet mit Dill- Senfsoße Brokkoli Petersilienkartoffeln  Panna Cotta mit Erdbeersoße	<input type="radio"/> Fischfrikadelle Spinat  Petersilienkartoffeln Panna Cotta mit Erdbeersoße	<input type="radio"/> Rührei herzhafter Spinat  Petersilienkartoffeln Panna Cotta mit Erdbeersoße
<b>Samstag</b>	<input type="radio"/>  Erntetopf <sup>9</sup> mit Rindfleisch Vanillepudding mit Schokosoße	<input type="radio"/>  Paprika- Hackfleischpfanne Reis  Vanillepudding mit Schokosoße	<input type="radio"/> vegetarischer Erntetopf  <input type="radio"/> Vanillepudding mit Schokosoße
<b>Sonntag</b> <b>Ostern</b>	<input type="radio"/>  Lammkeule mit Kräuterkruste dunkle Soße, grüne Bohnen Rosmarinkartoffeln Pistaziencreme	<input type="radio"/>  Hähnchen Cordon Bleu dunkle Soße, grüne Bohnen Rosmarinkartoffeln Pistaziencreme	<input type="radio"/> Valess Schnitzel, dunkle Soße grüne Bohnen Rosmarinkartoffeln  Pistaziencreme

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

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert

***Speiseplan vom 14.04.2025 - 20.04.2025***