

WOCHENMENÜ KW 17 | 20.04.- 24.04.2026

MONTAG

Vollkornspirelli^g mit Spinat-Sahnesoße^m

DIENSTAG

In Kräutermargarine gedünstete Paprika mit Zucchini-Tomaten-Ragout und Couscous^g

Fischalternative

In Kräutermargarine gedünstetes Hokifilet mit Zucchini-Tomatenragout und Couscous^g

MITTWOCH

Kartoffelpuffer^g mit Apfelkompott

Bunte Rohkostauswahl (Gurke, Tomate, Mais und Möhre) mit Dressing

DONNERSTAG

Grünkern-Gemüsehackbraten^{g,ei} mit Blumenkohl und Kartoffelröschen

Fleischalternative

Rinderhackbraten^{g,ei} mit Blumenkohl und Kartoffelröschen

FREITAG

Bunter Gemüseeintopf^{sl} mit Buchstabennudeln^g
Baguettebrötchen^g

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln

WOCHENMENÜ KW 18 | 27.04.- 01.05.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Große Muschelnudeln^g
mit Tomaten-Erbsen-
Sahnesoße^m

Karotten-Hirse-
Medaillons^m mit
Gurkensalat und
Kartoffelpüree^m

Fischalternative

Fischstäbchen^g mit
Gurkensalat und
Kartoffelpüree^m

Eier mit Kräuterdip^{m,sf}
und Kartoffelröstinchen^g

Wassermelonenecken

Linsen-Gemüseintopf^{sl}
mit vegetarischen
Bratwurstwürfeln

Fleischalternative

Linsen-Gemüsesuppe^{sl}
mit Geflügeljagd-
wurstwürfeln

Baguettescheiben

Feiertag

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln