

SPEISEPLAN



KW 15	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 06.04.2026 „Ostermontag“	Lammkeule mit Thymianjus 7,13,17,18 grüne Bohnen und Kartoffeln	Lammkeule mit Thymianjus 7,13,17,18 grüne Bohnen und Kartoffeln	Gebackener Fetakäse 1b,3,7,17,18,23 mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Ragout und Baguette 1b
Dienstag 07.04.2026	Oma's Backfisch im Teigmantel, 1b,4 mit hausgemachter Remoulade, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Sommergemüse und Dampfkartoffeln	Ein Paar Wiener Würstchen (Geflügel), 17,18,23 hausgemachter Kartoffelsalat (warm) in Essig/Öl 17,18 Senf 10	Gefüllte Kartoffeltaschen 1b,3,7,13,17,18 auf Asia-Mix Gemüse 17,18 dazu Currysauce 1b,3,7,13,17,18
Mittwoch 08.04.2026	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Roter Bete, Zwiebeln, Champignons,Paprika und creme fraiche 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24 dazu Dampfkartoffeln	Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, 7,13 dazu Brokkoli und Kräuterquark 17,18	Rote Linsen-Curry 9,16,17,18 mit Reis und gem. Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Donnerstag 09.04.2026	Vollkornspaghetti 1b mit vegetarische Bolognese, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Eisbergsalat mit Italian Dressing 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24	Pastinaken-Karotten-Eintopf mit Süßkartoffelwürfeln 7,9,13,16,17,18,23 und Baguette- Brötchen 1b	Gemischter Blattsalat mit Tomate-Mozzarella, 3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Balsamico-Dressing 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 und Baguette 1b
Freitag 10.04.2026	Hähnchengyros mit Tsatsiki, 7,13 dazu Tomatenreis, und Krautsalat 17,18	Gedünstete Fischroulade gefüllt mit Gartengemüse 1b,4,3,7,9,13 mit Senf- Dillsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse, und Dampfkartoffeln 7,13,17,18,	Schmetterlingsnudeln 1b,3,9,17,18 mit Brokkoli-Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Mandelblättchen 8a und geriebener Hartkäse 7
Samstag 11.04.2026	Bauerntopf mit Linsen, Paprika, Zwiebeln, und Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18	Bauerntopf mit Möhren, Sellerie, grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18	Gefüllte Paprikaschote 1b,3,7,13 mit Tomatensauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Reis und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 12.04.2026	Rinderroulade 10 mit Speck und Zwiebeln gefüllt,dazu dunkle Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Bohngemüse und Kartoffelknödel	Rinderroulade mit Sellerie und Möhren gefüllt, 9,10 dazu dunkle Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Bohngemüse und Dampfkartoffeln	Gemüsepfanne mit hausgemachtem-Joghurt-Schnittlauch- Dip 3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Röstitaler und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23

WS04



Unser Haus ist ausgezeichnet mit dem RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen - das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl. Es wird jodiertes Speisesalz verwendet.
Bio-Zutatenliste: Montag Bio Linsen, Bio Reis und Bio Nudeln, Dienstag und Freitag Bio Brokkoli, Mittwoch Bio Bulgur, Donnerstag Bio Spaghetti
nach DE-ÖKO-009. Diätassistentin: Heidi Bielenberg (Diätbüro: Tel.4130) Änderungen vorbehalten.

0 = ohne Allergen, 1 = Gluten (1a = Roggen, 1b = Weizen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 1e = Dinkel, 1f = Kamut), 2 = Krebstiere, 3 = Ei, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milchprodukte, 8 = Schalenfrüchte (8a = Mandeln, 8b = Haselnuss, 8c = Walnuss, 8d = Cashew-Nuss, 8e = Pecanuss, 8f = Paranuss, 8g = Pistazie, 8h = Macadamianuss), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesamsamen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfate, 13 = Laktose, 14 = Lupine, 15 = Weichtiere
16 = mit Farbstoff (E100 – E180), 17 = mit Konservierungsstoff (E200 – E219, E230-E252, E 280-E285, E1105, E1520), 18 = mit Antioxidationsmittel (E300 – E322, E331-E337, E385, E472c, E512), 19 = mit Geschmacksverstärker (E620 – E640, E355, E508- E511), 20 = geschwefelt (E220 –E228 ab 10mg/kg), 21 = geschwärzt (E579, E585), 22 = gewachst (E901 –E904, E912, E914),23 = mit Phosphat (E338 – E343, E450 – E452, E541, E1410, E1412- E1414, E1442),24 = mit Süßungsmitteln (E950- E969, E420, E 421) 25 = enthält eine Phenylalaninquelle (E951, E962)