

Menüplan vom 08.04. – 10.04.2026 (KW 15)

06.04.2026	Osterferien
07.04.2026	Osterferien
08.04.2026	Gurkensticks Mini Rindfleisch-Frikadellen a1,b,Kohlrabi in heller Sauce c,d kleine Salzkartoffeln Banane
09.04.2026	Römersalat mit Tousand-Island Dressing 9,c Seelachsfilet paniert a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,Kartoffel Wedges und Petersilien Dip c,h Birne
oder	Römersalat mit Thousend-Island Dressing 9,c, Spinat-Dinkelplätzchen a1,b,c,d,Kartoffel Wedges, Petersilien Dip c,h Birne
10.04.2026	Tomatensalat k,d Nudeln mit Tomaten Sahne Sauce undbStreukäse a1,c,d, Grieß-Sahnepudding a1,c



Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 5 = geschwefelt
- 9 = mit Süßungsmittel

- a1= Weizen
- a2 -= Roggen
- a3 = Gerste
- a4 = Hafer
- b = Eier
- c = Milch einschl. Laktose
- d = Sellerie
- e = Fisch
- h = Senf
- i = Sesamsamen
- j = Soja
- k = Sulfur
- l = Krustentiere
- m = Lupine

- g1 = Mandeln
- g2 = Haselnüsse
- g3 = Walnüsse
- g4 = Cashewnüsse
- g5 = Pecannüsse
- g6 = Paranüsse
- g7 = Pistazien
- g8 = Macadamianüsse