

Speiseplan
Grundschule / Hort



vom 06.04.2026 bis 12.04.2026, 15. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 06.04.2026	Dienstag, 07.04.2026	Mittwoch, 08.04.2026	Donnerstag, 09.04.2026	Freitag, 10.04.2026
Menülinie					
Menü 1	Ostermontag ☺	Kablejau Tempurateig C Zitronensauce D, G, D1 Kartoffelpüree G Kohlrabigemüse Birne	vegetarische Gyrosnudeln D, M, G, J, D1 milde Koblauchsauce D, G, D1 Gemischter Salat 3, 5, I ☺	Vollkornbratling D, A, G, D1, D5 Joghurt Dip G Kartoffelspalten Paprikasalat 3, 5, I Apfel ☺	Spiralnudeln D, D1 Bolognesesauce (Rind) J Fingerfood
Menü 2 - vegetarisch	Ostermontag	überbackener Blumenkohl G Kartoffelpüree G Birne	Kürbisragout mit Kartoffeln u. Erbsen G Baguette D, D1, D2 Gemischter Salat 3, 5, I	Kaiserschmarrn D, A, G, D1 Vanillesauce G Paprikasalat 3, 5, I Apfel	Gemüselasagne D, A, G, D1 Fingerfood
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 25.02.2026