



Sonderkostspeiseplan April 2026

Allergie-Grundkost

	Woche 01.04. - 03.04.	Woche 06.04. - 10.04.	Woche 13.04. - 17.04.	Woche 20.04. - 24.04.	Woche 27.04. - 30.04.
MONTAG		Ostermontag	Blumenkohlbratling paniert (a,a1,c,g) Rahmsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Frischkäse-Sauce (a,a1,g) Vollkornnudeln (a,a1) Rote Bete Saisonales Obst	Ei (c) Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst
DIENTAG		Ei (c) Süß-Saure-Sauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Saisonales Obst	Geflügel-Jagdwurstgulasch (mit Zwiebeln) (2,9) Vollkornnudeln (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Zitronenquarkspeise (g)	Quinoa-Erbesen-Frikadelle Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Rhabarberquarkspeise (g)	Geflügel-Jagdwurst paniert (2,a,a1) Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst
MITTWOCH	Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Mangoquarkspeise (g)	Milchreis (g) mit Erdbeersauce Gurkenstückchen	Rührei (c,g) Spinat (a,a1,g) Kartoffelstampf (g) Saisonales Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Karamellquarkspeise (g)
DONNERSTAG	Kürbis-Chiasamen-Burger Spinat (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)	Hähnchenunterschenkel (a,a1) Erbsengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Vanillequarkspeise (g)	Gemüse (mit Karotten, Süßkartoffeln u. Zucchini) in Tomaten-Kokos-Sauce Langkornreis, Rotkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Schokoraspeln (g)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat Waldbeerquarkspeise (g)	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)
FREITAG	Karfreitag	Brühnudeln (mit Karotten, Porree, Erbsen u. Bohnen) (a,a1) Mischbrot (a,a1,a2) Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Maifeiertag

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 9=mit Phosphat,
12=geschwefelt

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Änderungen vorbehalten

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf