



# SPEISEKARTE



Datum: 20.04.26 bis 23.04.26

	Menü 1 Schule:Vollkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
20.04.26 Montag	Geflügelfrikadelle <sup>2,G,H</sup> Kapernsauce <sup>A,E,H,N</sup> <b>Bio-Salzkartoffeln</b> Fingermöhrengemüse Nektarinenpudding <sup>E</sup>	Veg. Frühlingsrolle <sup>2,A,C,E,G,H</sup> Sweet-Chilisauce <sup>D,G,H</sup> <b>Bio-Reis</b> Fingermöhrengemüse Nektarinenpudding <sup>E</sup>
21.04.26 Dienstag	fruchtiges Hähnchencurry <sup>G</sup> <b>Bio-Salzkartoffeln</b> <b>Bio-Erbesen</b> Banane	Milchreis <sup>E</sup> Apfel-Zimt-Kompott <sup>3,6</sup> Banane
22.04.26 Mittwoch	Gemüsestrudel <sup>A,C,E,G</sup> Bechamelsauce <sup>A,E,H</sup> Kartoffelpüree <sup>E</sup> Götterspeise Vanillesauce <sup>1,6</sup>	Gemüsestrudel <sup>A,C,E,G</sup> Bechamelsauce <sup>A,E,H</sup> Kartoffelpüree <sup>E</sup> Götterspeise Vanillesauce <sup>1,6</sup>
23.04.26 Donnerstag	Bolognesesauce <sup>6,G</sup> <b>Bio-Nudeln<sup>A</sup></b> Blattsalat in Kräutervinaigrette <sup>H</sup> Apfel	Frischer Grüner Erbsen-Eintopf <sup>G</sup> Apfel
		<b>Änderungen bleiben vorbehalten!</b>

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam.



Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

Alle Speisen werden ohne Verwendung von Schweinefleisch hergestellt!

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 6 = Mit Säuerungsmitteln, A = Glutenhaltiges Getreide, C = Eier u. Eierzeugnisse, D = Soja u. Sojaerz., E = Milch u. Milcherzeugnisse, G = Sellerie u. Sellerieerz., H = Senf u. Senferz., N = Erdnüsse u. Erdnusserz.