

# Speiseplan

21.04.2025-25.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück 7:00 Uhr- 8:30 Uhr	Ostermontag	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot (A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Tee, Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot (A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Tee, Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot(A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Tee, Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot(A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Tee, Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse
Mittagessen 12:00 Uhr- 13:00 Uhr	Ostermontag	Hefeklöße (a1,C,G) mit warmen Kirschen (1,5)	Hähnchenschnitzel (a1,C,G) mit Bio-Kartoffeln dazu Kaisergemüse und Rahmsauce (a1,G) Saftschorle, vegetarisch: Chia-Quinoa Wings (a1,Erbsen)	gedünstetes Seelachsfilet (D) mit Vollkornreis und Senfsauce (a1,J,G) dazu Gurkensalat, vegetarisch: Kürbis-Chiasamen-Bratlinge (a1,I)	vegetarischer Linseneintopf (I) mit Vollkornbrot (a1,a2) dazu Apfelmark mit Vanillesauce (5,G)
Vespa 14:30 Uhr- 15:30 Uhr	Ostermontag	Obst und Gemüseplatte, Wasser und Früchtetee	Brot(a1,a2) und Butter (G) mit Wurst und Käseplatte (1,2,5,P), Wasser und Früchtetee	Obst und Gemüseplatte, Wasser und Früchtetee	Kekse (1,a1,5), Obst- und Gemüseplatte (O), Wasser und Früchtetee
kennzeichnungspflichtige Allergene: 1.Konservierungsstoffe, 2.Farbstoffe, 3.Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), 4.Phosphat, 5.Zucker und Süßungsmittel, 6.Geschmacksverstärker (Glutamat), A-glutenhaltige Getreide a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, B-Krebstiere und Krebserzeugnisse, C-Eier und Eierzeugnisse, D-Fisch, E-Erdnüsse, F- Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeloxid und Sulfite, M-Lupinen, T-Tomate, O-Fructose, P- unter Schutzatmosphäre verpackt					
vegetarisches Gericht	Fleischgericht	Fischgericht	Eintopf	Süßspeise	