

Speiseplan der Vollwertküche April 2026

Woche vom	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.03. – 03.04.	Reis mit Gemüse und Erdnusssoße ^{3,6,13} Apfelcrumble ^{1,3,6,7a,7c}	Butterkartoffeln mit Kräuterdip ^{1,3,6} Möhrensalat ¹	Spätzleauflauf ^{6,10} Blattsalat mit Fruchtdressing ^{1,2,3,11}	Gründonnerstag Grüne Gemüsesuppe ¹⁰	Karfreitag
06. – 10.04.	Ostermontag	Nudeln ^{7a,7c} mit Tomatencremesoße ^{1,6,10} Joghurtfruchtdrink ^{1,6}	Gemüsepizza ^{1,6,7a,7c,13} Blattsalat mit Honig-Senfdressing ^{1,3,11}	Kartoffelsuppe ¹⁰ Apfel-Beerensalat ³	Hafer-Dinkelbacklinge ^{6,7c,8,10} mit Süßkartoffelsoße ^{1,6,10} Krautsalat ^{1,9}
13. – 17.04.	Bulgur-Quinoa ^{7a} mit Seitanhack ^{7a} und fruchtiger Currysauce ^{1,6,10} Möhrenkuchen ^{1,6,7a,7c,8}	Kartoffelpüree ^{1,6} mit Senfei ^{1,6,10,11} Tomaten-Maissalat ^{1,4}	Lasagne ^{1,4,6,7a,7c} Blattsalat mit Birnen-Joghurt-Dressing ^{1,2,3,6,11}	Zucchini-suppe ^{1,10} Beerengrütze ^{1,3} mit Vanillesoße ^{1,6}	Kichererbsen-backlinge ^{1,6,7a,8} mit Kürbis-Orangensauce ^{1,6} Gelbe Bete-Gurkensalat ¹
20. – 24.04.	Dinkel-Bohnenragout ⁴ mit Couscous ^{7a} Joghurt ^{1,6} mit Schokostreusel ^{1,6,7a}	Ofenkartoffeln mit Kräuterdip ^{1,6} Kürbis-Möhrensalat ^{1,3}	Tomate-Mozzarella-Pizza ^{4,6,7a,7c,10} Blattsalat mit Zitronen-Dressing ^{1,2,3,11}	Süßkartoffelsuppe ^{1,10} Apfel-Zimtragout ¹	Bulgur-Roggenkornbacklinge ^{1,4,6,7a,7b,8} mit Kräutersoße ^{6,10} Bohnen-Paprikasalat ^{1,5}
27. - 01.05.	Nudeln ^{7a} mit Möhren-Thymiansoße ⁶ Stracciatellaquark ^{1,6}	Schupfnudeln ^{7a,7c} mit Joghurtremoulade ^{1,3,6,11} Rote Bete-Salat ¹	Polentagratin ⁶ Blattsalat mit French dressing ^{1,2,3,4,11}	Linsensuppe ^{1,10} Schokocreme ^{1,6}	Tag der Arbeit

Wir führen wie bisher auf:

1. Vollrohrzucker
2. Honig
3. Zitrone
4. Tomate
5. Paprika

- | | |
|----------------------|--|
| I Tofu-Rostbräterle: | Allergene Zutaten: Gluten,Soja,Sellerie,Senf |
| II Räuchertofu: | Allergene Zutaten: Gluten,Soja |
| III Tofu-Wiener: | Allergene Zutaten: Gluten, Soja |
| IV Tofu-Natur: | Allergene Zutaten: Soja |

Allergenkennzeichnungspflichtig sind:

6. Milch (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. a, b, c, d, e, f, = Glutenhaltiges Getreide (a-Weizen, b-Roggen, c-Hafer, d-Gerste, e-Dinkel, f-Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
8. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
13. a, b, c, d, e, f, g, h, i, = Schalenfrüchte (a-Mandel, b-Haselnuss, c-Walnuss, d-Cashewnuss, e-Pekannuss, f-Paranuss, g-Pistazie, h-Macadamianuss, i-Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
15. Lupinen