

SPEISEPLAN



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 17 20.04.-24.04.2026	MO	Omas leckerer bunter Nudleintopf mit Hühnerfleisch und jungem Gemüse, dazu Erdbeerpudding (A, E, M)	feines vegetarisches Schnitzel mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln (A, E, M)	Bio-Farfalle mit einer Schinkensahnesoße (A, M, 4)	/	KW 17 20.04.-24.04.2026				
	DI	Milchreis mit Pflaumenkompott und Zucker (M)	Quinoa-Erbsenfrikadelle mit Roter Betssoße und Basmati-Reis (A, E, M, S, Ses, Sf, Sj)	Gabelspaghetti mit Rahmsoße und Fleischbällchen (A, E, M, Se)	/					
	MI	bunte Spirelli mit Bolognese, dazu Obst der Saison (A, M, Se, 4)	Süßkartoffel-Linseneintopf mit Landbrot, dazu Obst der Saison (A, M, S, Se, Sf, Sj)	Schweineschnitzel mit Möhren-Rahm und Petersilienkartoffeln (A, E, M)	/					
	DO	"Neptuns" buntes Fischragout mit Langkornreis, dazu Salat der Saison (F, A, M, Se)	leckerer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zucker (A, E, M, 3)	Hähnchenstreifen in Süß-Saurer Soße mit Fusili (A, E)	Weißkohlsalat mit Schnittlauch					
	FR	saftiger Römerbraten mit Soße, Möhrengemüse und Butterkartoffeln (A, M, Se, Sf)	grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen, Landbrot und einer Banane (A, Se, Sf, Sj)	Allgäuer-Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A, E, M)	/					
KW 18 27.04.-01.05.	MO	Larsis leckere Kartoffelsuppe mit leichter Gemüseeinlage und Wiener Würstchen, dazu Fruchtejoghurt (M, Se, Sf)	gebackene Brokkoliröschen im Backteig mit einer Buttersoße und Süßkartoffeln (A, E)	Gabelspaghetti in einer Schinken-Käsesoße (A, E, M, 4)	/	KW 18 27.04.-01.05.				
	DI	Kitas Vorsuppe leckere Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker und Zimt (A, E, M, 3, 5)	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln (E, M)	Bratwurstgulasch mit Tomatensoße und Nudel-Hörnli (A, M, Se, Sf, Sj, 2,3,4,6)	/					
	MI	feine Makkaroni-Chips mit Schweinegulasch, dazu Obst der Saison (A)	gelbes Curry-Eintöpfchen mit Reis, Kokosmilch und asiatischem Gemüse, dazu Obst der Saison	Frikadelle mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln (A,M)	/					
	DO	gebackenes Hokifischfilet mit einer Zitronenbuttersoße und Reis dazu Salat der Saison (A, E, F)	Süßkartoffel-Gnocchi mit einer Kürbissahnesoße, dazu Salat der Saison (A, M)	Spirelli mit zwei gebackenen Fleischklößchen und Rahmsoße (A, E, M; Se)	feiner Möhrensalat mit Apfelwürfeln					
	FR	Feiertag	Feiertag	Feiertag	/					



Änderungen vorbehalten



Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- Ses = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2026



Name/Gruppe (Klasse)

SPEISEPLAN



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S	
KW 19 04.05.-08.05.2026	MO	roter Bauereintopf mit Schweinehack, Tomaten, Paprika und Kartoffelwürfeln, dazu Landbrot und Apfelkompott (A, 2,3,6)	Gemüse-Knusperschnitzel mit Tomaten-Schmandsoße und Salzkartoffeln (A, E, M, Se, Sf, Sj, 3,6)	bunte Spirelli mit einer Parmesan-Sahnesoße (A, E, M)	/	KW 19 04.05.-08.05.2026					
	DI	drei Hefeklöße mit Vanillesoße und Zucker (A, E, M, 1)	buntes Eierragout in leichter Senfsoße mit Petersilienkartoffeln (E, M, Sf)	Vollkornpasta mit Putenragout (A, E, Sf, Sj)	/						
	MI	große Röhrennudeln mit einer Schinken-Sahnesoße, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4)	vegetarischer bunter Gräupcheneintopf mit Landbrot, dazu Obst der Saison (A)	saftige Hähnchenbrust mit Erbsen- Maisgemüse und Langkornreis (A)	/						
	DO	zwei Fischstäbchen mit Dillrahmsoße und Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (A, F, M)	veganes Gyros mit Tzaziki und Gemüsereis, dazu Salat der Saison (A, E, M, S, 3)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jägerschnitzel (A, E, M, Se, Sf, Sj, 1,2,3,6)	Rotkohl-Apfel-salat						
	FR	saftiges Schweinegeschnetzeltes mit Kohlrabigemüse und Böhmisches Knödeln (A, E, M, 4)	drei leckere Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker und Zimt (A, E, M)	Schupfnudelpfanne mit einer Bärlauchschmandsoße (A, M)	/						
KW 20 11.05.-15.05.2026	MO	bunter Möhren-Kohlrabieintopf mit Fleischklößchen und Bauernbrot, dazu Waldfrucht-Pudding (A, M)	feiner Backkäse mit einer Schnittlauch-Käsesoße und Salzkartoffeln (A, M)	Makkaroni-Chips mit Hähnchengeschnetzeltem (A, E)	/	KW 20 11.05.-15.05.2026					
	DI	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Salzkartoffeln (A, E, M, Sf, 2,3,6)	leckeres Grießmus mit kaltem Pfirsichkompott und Zucker (M)	Kartoffel-Gnocchi mit dreierlei Käsesoße (A, E)	/						
	MI	feine Nudel-Hörnli mit Bratwurstgulasch, dazu Obst der Saison (A, M, Se, Sf, Sj, 2,3,4,6)	hausgemachter Porreeeintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfel, dazu Obst der Saison (A, M)	saftiger Putenrollbraten mit Möhrengemüse und Kartoffeln (A)	/						
	DO	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	/						
	FR	Brückentag	Brückentag	Brückentag	/						



Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- Ses = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2026



Name/Gruppe (Klasse)
