

## Speiseplan April 2026

Datum:		Hauptkomponente	Sättigungsbeil.	Soße / Sonstiges	Salat / Gemüse	
Mi	01.04.					
Do	02.04.					
Fr	03.04.					
Mo	06.04.					
Di	07.04.					
Mi	08.04.					
Do	09.04.					
Fr	10.04.					
Mo	13.04.	Gemüsesuppe	Griessbrei 1,3,7,8	Pfirsiche g		
Di	14.04.	Hamburger				
Mi	15.04.					
Do	16.04.	Paniertes Seelachsfilet 1,4,	Salzkartoffeln	Salzkartoffeln	Gurkensalat g,7	
Fr	17.04.					
Mo	20.04.	Fleischkäse/ Putenf. a,b,e,d,9,10	Kartoffelpüree b,d,e,h,7	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Brokkoligemüse 1,3,7,9,10	
Di	21.04.	Lasagne a,1,3,7,9,10			Chinakohlsalat g,7,	
Mi	22.04.					
Do	23.04.	Hackfleischbällchen 1,10	Kartoffelschupfnudeln 1,3	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Maissalat	
Fr	24.04.					
Mo	27.04.	Käsespätzle d,g,1,3,7,9			Karottensalat a,g,7	
Di	28.04.	Gulasch / Puteng. g,1,7,10	Weckknödel d,1,3,7,8		Rote Bete	
Mi	29.04.					
Do	30.04.	Oberländer Bratwurst a,b,d,e,9,10	Kartoffelgratin 7	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Blumenkohlgemüse 1,3,7,9,10	

**Allergene**

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid / Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

**Zusatzstoffe**

- a Konservierungsstoff
- b Antioxidationsmittel
- c Nitrat
- d Geschmacksverstärker
- e Phosphat
- f Süßungsmittel
- g Säuerungsmittel
- h Farbstoff