



Menü 20.04. – 24.04.2026

Diese Leckereien zaubert unser Küchenteam in dieser Woche für euch:

Bio-AHVV: DE-BE-044-00104-V

Alle grün markierten Speisen / Speisenanteile bestehen aus BIO-Zutaten

<p>Montag</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es: <u>Erdbeer-Joghurt</u> (2) & <u>Apfel</u></p>	<p><u>Menü 1:</u> <u>Gemüse-Reis-Pfanne</u> (<u>Karotten, Zwiebeln, Pastinaken, Erbsen, Broccoli</u>) (Reis Fair Trade)</p> <p><u>Menü 2:</u> <u>Reispfanne</u> (2) (<u>Spinat, Kichererbsen, Hirtenkäse</u>) (Reis Fair Trade)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es: Blattsalat mit <u>Kräuter-Dressing</u> (12,d) und Kürbiskernen</p>	<p><u>Menü 1:</u> <u>Kartoffelsuppe</u> (2) (<u>Möhren, Steckrüben, Blumenkohl</u>) mit frischen Kräutern und <u>Vollkornbrot</u> (1w,1h,1g,1e,11)</p> <p><u>Menü 2:</u> <u>Kürbiseintopf</u> (<u>Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten</u>) mit frischen Kräutern und <u>Vollkornbrot</u> (1w,1h,1g,1e,11)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es: <u>Möhrensalat</u> (12,d)</p>	<p><u>Menü 1:</u> <u>Putengeschnetzeltes</u> mit <u>Zucchini, Champignonsauce</u> (2) und <u>Reis</u> (Fair Trade)</p> <p><u>Menü 2:</u> <u>Waldpilz-Kartoffel-Ragout</u> (4) mit <u>Reis</u> (Fair Trade)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es: <u>Banane</u> (Fair Trade) & <u>Gurkensticks</u></p>	<p><u>Menü 1:</u> 1 MSC Alaska Seelachsfilet in Reis-Popper-Panade (10) mit <u>Paprikagemüse</u> und <u>Salzkartoffeln</u></p> <p><u>Menü 2:</u> 1 <u>Blumenkohl-Käse-Bratling</u> (1w,1h,2,3) mit <u>Paprikagemüse</u> und <u>Salzkartoffeln</u></p>
<p>Freitag</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es: <u>Waldbeer-Quark</u> (2) mit geschroteten Leinsamen & <u>Paprikasnack</u></p>	<p><u>Menü 1:</u> <u>Tortellini</u> (Spinat, Ricotta) (1w,2,3) in <u>Tomatensauce</u> und <u>Reibekäse</u> (2)</p> <p><u>Menü 2:</u> <u>Vollkorn-Spirelli</u> (1w) in <u>Tomatensauce</u> und <u>Reibekäse</u> (2)</p>



14 Hauptallergene:

- 1 Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen (w), Roggen (r), Hafer (h), Hirse (hi), Gerste (g))
- 2 Milch (Produkte), auch Laktose
- 3 Eier
- 4 Soja
- 5 Erdnüsse
- 6 Schalenfrüchte (z.B. Mandeln (m), Haselnüsse (h))
- 7 Sellerie
- 8 Senf
- 9 Krebstiere
- 10 Fisch
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulfide
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: (gem. Zusatzstoffzulassungsverordnung)

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff oder konserviert
- c mit Nitritpökelsalz
- d mit Antioxidationsmittel
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h mit Geschmacksverstärker
- i gewachst
- j mit Süßungsmitteln
- k mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- l enthält eine Phenylalaninquelle
- m kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken