





Speiseplan 13.04. - 17.04.2026

KW 16	Tagesgericht	Vegetarisch
Mo 13.4.	Karottensalat (C, D) Pasta (G1) Bolognese, würzige Rinderhackfleischsoße mit Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel, Pastinake) (C, D) und geriebenen Käse (M) Vanillejoghurt (M) 	Blumenkohl-Käsemedallion (A, G1, M, I, D, C, H) dazu einen Kartoffelbrei (M) und Erbsen-Maisrahmgemüse (Zwiebeln, Erbsen, Mais) (C, D, M) Vanillejoghurt (M) 
Di 14.4.	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) MSC Kabeljaufilet "Mediterran" auf Gemüsestreifen (C, D, F) mit leichter Zitronensoße (Zwiebel, Sellerie, Karotte) (C, D, M) und Gemüsereis (Karotte, Sellerie, Lauch) (D) 	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Polenta-Knusperecke, gefüllt mit Spinat (A, C, D, M, I) Blumenkohl-Brokkolicremesoße (Zwiebel, Sellerie, Karotte) (C, D, M) Pfirsichquark (M) 
Mi 15.4.	Putenschnitzel "Natur" mit einer Tomatenrahmsoße (Zwiebeln, Karotte, Sellerie) (C, D, M) dazu einen Kartoffelrösti (A, G1) Obst 	Chinakohlsalat mit Dressing (C, D, M) Gemüselasagne "Mediterran" von Zucchini, Aubergine, Tomate mit Käse überbacken (C, D, M, G1) Obst 
Do 16.4.	Rostbratwurst vom Geflügel (C, D, 2, 3) mit ländlicher Bratensoße (Zwiebel, Sellerie, Karotte) (C, D) Kartoffel-Gurkensalat (C, D) Panna Cotta Pudding (M) 	Linsen-Chilli, kräftiger Eintopf mit Saison gemüse, Kidneybohnen und Mais (Zwiebel, Sellerie, Karotte, Tomate) (C, D) dazu ein Vollkornbrot (G1, G2, H) Panna Cotta Pudding (M) 
Fr 17.4.		Gurkensalat-Vinaigrette (C, D) Käsespätzle nach "Hausmacher Art" (Eierknöpfli in Käse) (Zwiebel) (A, C, D, G1, M) Fruchtjoghurt (M) 

 = Rind,  = Vegetarisch,  = Fisch,  = Geflügel

2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, A = Eier, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, G2 = Roggen, H = Sesamsamen, I = Soja, M = Milch

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

