



VEGETARISCHER SPEISEPLAN FÜR DIE 16. KW

15.04.2019 – 19.04.2019

Änderungen vorbehalten

Montag 15.04.2019

Tortellini mit Tomatensauce und gemischtem Salat

Obst der Saison

(12,20,21)

Dienstag 16.04.2019

KINDERWUNSCHESSEN

Mozarellasticks mit Kartoffelsalat

Donut

(12,20, 21)

Mittwoch 17.04.2019

Kartoffelsuppe mit Bauernbrot

Milchreis mit Apfelmus

(12, 21)

Donnerstag 18.04.2019

Ratatouille mit Reis

Karamellpudding

(21)

Freitag 19.04.2019

FEIERTAG

GESCHLOSSEN

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



VEGETARISCHER SPEISEPLAN FÜR DIE 17. KW

22.04.2019 – 26.04.2019

Änderungen vorbehalten

Montag 22.04.2019

FEIERTAG

—
GESCHLOSSEN

Dienstag 23.04.2019

KINDERWUNSCHESSEN

Kartoffel-Spinat-Gratin mit gemischtem Salat

—
Obst der Saison

(20,21)

Mittwoch 24.04.2019

Pizza Margeritha mit Tomatensalat

—
Pfannkuchen mit Schokosauce

(12,20,21)

Donnerstag 25.04.2019

Spätzle mit Gemüsesauce und gemischtem Salat

—
Mandarinenquarkspeise

(12,20,21)

Freitag 26.04.2019

Ofenkartoffel mit pikantem Dip und Gurkensalat

—
Obst der Saison

(21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



VEGETARISCHER SPEISEPLAN FÜR DIE 18. KW

29.04.2019 – 03.05.2019

Änderungen vorbehalten

Montag 29.04.2019

Makkeroni mit Zucchini-Käsesauce und Karottensalat

—
Obst der Saison

(12,21)

Dienstag 30.04.2019

KINDERWUNSCHESSEN

Käseschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

—
Schokopudding

(12,20,21)

Mittwoch 01.05.2019

FEIERTAG

—
GESCHLOSSEN

Donnerstag 02.05.2019

Vegetarische Bratwürstl mit Kartoffelpüree und Karottenrahmgemüse

—
Kokosmilchreis mit Mangosauce

(21)

Freitag 03.05.2019

Blumenkohl in Currysauce mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

—
Obst der Saison

(20,21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



VEGETARISCHER SPEISEPLAN FÜR DIE 19. KW

06.05.2019 – 10.05.2019

Änderungen vorbehalten

Montag 06.05.2019

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat

—
Erdbeerjoghurt mit weißen Schokoraspeln

(12,20,21)

Dienstag 07.05.2019

KINDERWUNSCHESSEN

Bratling auf Paprikasauce mit Reis und Tomatensalat

—
Obst der Saison

(20)

Mittwoch 08.05.2019

Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Bauernbrot

—
Karottenkuchen

(12,20)

Donnerstag 09.05.2019

Gemüselasagne mit gemischtem Salat

—
Himbeerdessert

(12,20,21)

Freitag 10.05.2019

Falafel mit Kartoffelbrei und Karottensalat

—
Obst der Saison

(20,21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



VEGETARISCHER SPEISEPLAN FÜR DIE 20. KW

13.05.2019 – 17.05.2019

Änderungen vorbehalten

Montag 13.05.2019

Rigatoni „Alfredo“ mit Schinken und Erbsen in Tomatensauce,
gemischter Salat

Obst der Saison

(12,20)

Dienstag 14.05.2019

KINDERWUNSCHESSEN

Kartoffel-Gemüsepfanne

Vanille-Pfirsich-Creme mit Schokostreusel

(12,20,21)

Mittwoch 15.05.2019

Tomatencremesuppe mit Mehrkornsemmel

Dampfnudel mit Vanillesauce

(12,20,21)

Donnerstag 16.05.2019

Rahmspinat mit Kartoffelecken

Zitronenkuchen

(12,21)

Freitag 17.05.2019

Gemüsestäbchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat

Obst der Saison

(12,20,21)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse	19 = Weichtiere und -erzeugnisse		



VEGETARISCHER SPEISEPLAN FÜR DIE 21. KW

20.05.2019 – 24.05.2019

Änderungen vorbehalten

Montag 20.05.2019

Spaghetti al pesto mit geriebenem Käse und gemischtem Salat

Obst der Saison

(12,20,21)

Dienstag 21.05.2019

KINDERWUNSCHESSEN

Kohlrabischnitzel mit Spätzle und Rahmkarotten

Erdbeerpudding

(12,20,21)

Mittwoch 22.05.2019

Schnittlauchrührei mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat

Heidelbeerquarkspeise

(20 21)

Donnerstag 23.05.2019

Falafel mit Tomatensauce und Reis, Karottensalat

Griesbrei mit Zimt und Zucker

(12,20,21)

Freitag 24.05.2019

Gebackene Gemüsesticks mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

Obst der Saison

(12,20)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	5 = geschwefelt	9 = Stärke
2 = Konservierungsstoffe	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = Milcheiweiß
3 = mit Phosphat	7 = gewachst	11 = Sojaweiweiß
4 = mit Antioxidationsmittel	8 = mit Süßungsmittel(n)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene

12 = Glutenhaltige Getreide	16 = Krebstiere	20 = Eier	23 = Fisch
13 = Erdnüsse	17 = Soja	21 = Milch	24 = Schalenfrüchte
14 = Sellerie	18 = Senf	22 = Sesam	25 = Schwefeldioxid und Sulfide
15 = Lupine und -erzeugnisse			