

Speisenplan vom 13.04. – 19.04.2026 (KW16)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 13. April 2026

Röstsuppe^{A,J,a,u}
veg.Ragout v.Chinagemüse^{t,A,G,J,a,u}
Gewürzreis v.Reis^{A,J,a,u}
Pfirsichwürfel^u

335 kcal, 8g Eiweiß, 69g KH

Dienstag der, 14. April 2026

Kartoffeleintopf m.Möhren^{A,J,a,u}
Bockwursteinlage^{1,2,16}
1 Roggenbrötchen
Vanille-Pudding & Schokosoße^{B,H,u}
Rohkost St.Peter, Hasenfänger

383 kcal, 14g Eiweiß, 10g Fett, 55g KH

Mittwoch der, 15. April 2026



Gemüsesuppe^{A,J,a,b,u}
Spießbraten (Schw) m.Zwiebelsoße^{A,a,u}
Gemüsemix^{A,J,a,u}
Salzkartoffel^u
Orange

544 kcal, 36g Eiweiß, 22g Fett, 48g KH

Donnerstag der, 16 April 2026



Cremesuppe v.Spinat^{A,B,H,I,a,u}
Hühnerragout-Toulouser-Art^{A,B,H,a,u}
Butterreis^{A,J,a,u}
Pudding Stracciatella Art^{A,B,G,H,a,u}
Rohkost St Peter Mittw.

403 kcal, 14g Eiweiß, 7g Fett, 69g KH

Freitag der, 17 April 2026

Schnittbohnsuppe^{A,J,a,u}
Seelachs Neptun v.Erbesen^{A,B,E,H,a,u}
Langkornreis^u
Eisbergsalat^{B,H,u}
Apfel-Vanillinreis^{B,H,u}

530 kcal, 43g Eiweiß, 9g Fett, 72g KH

Änderungen vorbehalten

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern.
Sie finden im Intranet und als Aushang auf den Stationen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.
Trotz aller Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten sind.