

Speiseplan April 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	01.04.2025		1) gebratenes Fischfilet, Salzkartoffeln, Sauce, Gurkensalat B 2) Pasta J1, Napoli-Sauce G 3) bunter griechischer Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Olivenöl, B J1, K,14,2 Obststück 10			
Mi	02.04.2025		1) Bratwurst, Kartoffel-Erbsenpüree, Sauce 2) Pfannkuchen *K,14,J1, warmer Apfelmus, Zimtucker 3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F, Baguette J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Do	03.04.2025	 	1) Bauertopf – Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln, buntes Paprikagemüse in Rahmsauce G 2) Gemüse-Curry mit Reis 3) gemischter Salat, Räucherlachsstreifen, Dressing, Baguette.J1,K,14,B Obststück 10			
Fr	04.04.2025		1) Tomatensuppe, Fleischklößchen (Geflügel), Nudleinlage G, J1, kleines Brötchen J1 2) Gemüsesuppe G, reichlich Einlage, kleines Brötchen J1 3) Bauernsalat - gemischter Salat, Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Essig-Öl-Dressing, Baguette J1, K,14 Vanillepudding 14, K			
Sa	05.04.2025		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Buttermais, Reis, Sauce G 2) Gemüselasagne J1, K,14, F, Basilikum-Tomatensauce G,M Obststück 10			
So	06.04.2025		1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne (Rind) in Rahmsauce, Nudeln F,J1,K,G 2) gebratene Nudeln, Erbsen, Möhren, Kräuterquark F, J1, K,14 Fruchtquark 1,14,K			
Mo	07.04.2025 Ferienbeginn	 	1) Linseneintopf, Geflügelwurst 2, J1,G, kleines Brötchen J1 2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe, kleines Brötchen J1,G 3) großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K14 Obststück 10			
Di	08.04.2025	 	1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1, Salzkartoffeln, Sauce, Möhrensalat 2) Nudelauflauf F, G, J1, M 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1,K,14			
















➔ Bitte wenden

Speiseplan April 2025











Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			Vanillepudding <small>K,14</small>			
Mi	09.04.2025		1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar), Rigatoni, Rahmsauce, Preiselbeeren <small>F,G,J1</small> 2) Milchreis <small>K,14</small> , heißen Kirschen, Zimtucker 3) gemischter Salat, Kidneybohnen, Mais, Joghurdressing, Baguette <small>J1, K,14</small> Obststück <small>10</small>			
Do	10.04.2025		1) Fischfrikadelle* <small>B, J1</small> , Erbsen und Möhren in Rahmsauce, Reis 2) Tortellini* <small>J1</small> , Käse-Sahne-Sauce <small>J1, K, F,14</small> 3) bunter griechischer Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Olivenöl, Baguette <small>J1, K,14</small> Fruchtquark <small>K, 1, 14</small>			
Fr	11.04.2025		1) Lasagne, Rinderhackfleisch, Gemüse <small>J1,G,K,14</small> 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei <small>F</small> 3) großer gemischter Salat, marinierte Hähnchensticks, Dressing, Baguette <small>J1,F,K,14</small> Obststück <small>10</small>			
Sa	12.04.2025		1) Nackensteak (Schwein), Kartoffelecken*, kleiner Salat, Dip <small>K,14</small> 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip <small>K,14,F</small> Obstkompott			
So	13.04.2025		1) Asia-Reis-Pfanne, Hähnchenfleisch <small>G</small> 2) Asia-Gemüsereis-Pfanne, Frühlingsrollen* <small>G,F,J1</small> Obststück <small>10</small>			
Mo	14.04.2025		1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst), Kartoffelstampf <small>K,14</small> , Rahmkohlrabi <small>G</small> 2) Nudeln, Napoli-Sauce <small>J1,F</small> 3) gemischter Salat, Gyrosfleisch, Kräuterdressing, Baguette <small>K, F, J1,14</small> Schokoladenpudding <small>14,K</small>			
Di	15.04.2025		1) Grüne-Bohneneintopf <small>G,D</small> , Rindfleischeinlage, kleines Brötchen <small>J1</small> 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen <small>G, J1</small> 3) gemischter Salat, marinierte – mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe <small>K,14,2</small> , Dressing, Baguette <small>J1</small> Obststück <small>10</small>			
Mi	16.04.2025		1) Curryhähnchen, Reis, Gemüsestreifen <small>G</small> 2) Schupfnudeln*, Gemüse, Schnittlauch-Rahmsauce <small>G,F</small> 3) gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing <small>K,14</small> , Baguette <small>J1</small> Vanillepudding <small>K,14</small>			

➔ Bitte wenden

Speiseplan April 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	17.04.2025		1) Hähnchen-Nuggets* J1, Backkartoffeln, Krautsalat, Sour Crème F,G,K,14 2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce J1, F 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat, Quinoa, Mais, Feta-Käse K,14, Joghurtdressing K,14 Obststück 10			
Fr	18.04.2025 Karfreitag	 	1) Fischragout, Kaisergemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Polenta-Spinattasche*, Erbsenpüree, Sauce J1,K,14 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtojoghurt K,14,1			
Sa	19.04.2025	 	1) Cordon Bleue* J1,F, Bratkartoffeln, Beilagensalat 2) Nudelpfanne, Gemüse, Rahmsauce J1,G Obststück 10			
So	20.04.2025		1) Kohlrouladen, Salzkartoffeln, Sauce G 2) Spinatlasagne J1,K,14 Vanillepudding 14, K			
Mo	21.04.2025 Ostermontag, Ferienende	 	1) Fischstäbchen*,B, J1, Salzkartoffeln, grünen Bohnen, Remouladensauce G 2) Schupfnudeln* J, F,K, warmer Obstkompott, Zimtucker 3) gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Di	22.04.2025	 	1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse, kleines Brötchen J1, F, G 2) Asia Nudelsuppe G, Gemüse, kleines Brötchen J1, F 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing K,14 und Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Mi	23.04.2025	  	1) Gulasch vom Schwein (Geflügel), Spätzle G,J1, Gemüse 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne J1, F 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat, marinierte Mozzarella Kugeln 14,K, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Do	24.04.2025		1) Hühnerfrikassee, Spargel, Erbsen, Möhren, Reis D 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf K,14,G 3) gemischter Salat, gebratene Baconscheiben, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Fruchtquark K,1,14			
Fr	25.04.2025		1) geschmorter Weißkohl, Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln, Sauce 2) Reibekuchen mit Apfelmus			

Speiseplan April 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) gemischter Salat, Räucherlachsstreifen, Dressing, Baguette J1,K,14,B Obststück 10			
Sa	26.04.2025		1) Geflügelgeschnetzeltes, Reis G 2) Gemüsebratling* F,J1 , Salzkartoffeln, Möhren in Rahmsauce G Vanillepudding 14,K			
Sa	27.04.2025		1) Leberkäse* (Schwein), Schmorzwiebeln, Stampfkartoffeln, Sauce G, K,14 2) Gnoccis*, Paprika-Gemüse G Obststück 10			
Mo	28.04.2025	  	1) Kartoffeleintopf, geräucherte Mettwürste vom Schwein (Geflügelbockwurst), Kartoffelwürfel G , kleines Brötchen J1,4,G 2) Blumenkohl-Crème-Suppe, Kartoffelwürfe, kleines Brötchen G,J1 3) gemischter Salat, Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			
Di	29.04.2025	 	1) Gyrosauflauf, Reis, Gemüse, überbackener Käse K,14,G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf K,14,G 3) gemischter Salat, panierte Hähnchenschnitzelstreifen J1, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Mi	30.04.2024 Kirchentag - schulfrei	 	1) paniertes Fischfilet* J1, Kartoffel-Möhrenstampf, Sauce B, J1, K, 14, 3 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14, 3) Salat „Hawai“ :gemischter Salat, Kochschinken, Ananas, Joghurtdressing, Baguette J1, K,14 Fruchtjoghurt K,1,14			

Kennzeichnungserklärung,Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
 D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
 D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
 E=Sojaerzeugnisse,F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
 J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
 K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für alle Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei beliefert werden.

➔ Bitte wenden



Speiseplan April 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
-----	-------	---------	------	-----	-----	-----

→ Bitte wenden