




















Speiseplan April 2026










VGS am Meer

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mi	08.04.2026 1. Schultag	  	1) Hackbraten (J1) Kartoffel-Erbсен-Püree, Sauce 2) Falaffelbällchen*, Salzkartoffeln, Sauce	Vanillepudding (K,14)		
Do	09.04.2026	 	1) paniertes Schnitzel (J1), Möhrensalat, Salzkartoffeln, Sauce 2) Gemüse-Linsen-Curry, Butterreis	Obststück (10)		
Di	14.04.2026	  	1) Köttbullar* (J1), Preiselbeeren, Rigatoni (J1), Rahmsauce 2) Tortellini* (J1) Käse-Sahne-Sauce (K, F,14)	Obststück (10)		
Mi	15.04.2026	  	1) Lasagne (J1) 2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Do	16.04.2026	 	1) Fischragout (B) – Salzkartoffeln 2) Pfannkuchen* (J1,F), warmer Apfelmus	Obststück (10)		
Di	21.04.2026	 	1) Hähnchenbrustfilet, Rahmkohlrabi, Kartoffelecken 2) Bauernfrühstück – Bratkartoffeln, Rührei (F), Gewürzgurke (2)	Fruchtquark (1,14 K)		
Mi	22.04.2026	 	1) Hühnernudelsuppe (J1), Gemüse, kleines Brötchen (J1) 2) Frühlingsuppe – mit Kohlrabi, Spargel, Brokkoli, Sellerie, Möhren und Kartoffeleinlage, kleines Brötchen (J1)	Obststück (10)		
Do	23.04.2026	 	1) Hühnerfrikassee, Spargel, Erbsen, Möhren, Reis 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (14)	Schokoladenpudding (K,14)		

Di	28.04.2026	  	1) Nudeln (J1), Bolognesesauce 2) Polenta-Spinattasche* (J1), Salzkartoffeln, Sauce	Obststück (10)		
Mi	29.04.2026	  	1) Geschnetzeltes, Gemüsestreifen (G), Reis, Wachsbrechbohnenalat 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip (K,14,F)	Vanillepudding (K,14)		
Do	30.04.2026	  	1) Kartoffeleintopf - geräucherte Mettwürste, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen (J1) 2) Kichererbsensuppe, kleines Brötchen (J1)	Obststück (10)		

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, 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=Eiererzeugnisse, 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 die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei