





















So viel mehr als nur Essen.  
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 15 von 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag,</b> 06.04.2026	Eiermuschelsuppe					
<b>Dienstag,</b> 07.04.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat  	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Knöpfle-Auflauf mit Gemüse dazu Gurkensalat 	Fruchtquark Dessert Mandarine
<b>Mittwoch,</b> 08.04.2026	Champignonrahmsuppe	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Mais-Paprikasalat  	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu Wedges und Karottengemüse 	Rigatoni al forno dazu Mais-Paprikasalat 	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing 	Pudding Schokolade
<b>Donnerstag,</b> 09.04.2026	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Karottensalat 	Wurstsalat mit Bratkartoffeln 	Zwei Apfelstrudel mit Vanillasauce 	Nuss-Nougat Pudding
<b>Freitag,</b> 10.04.2026	Zucchinicremesuppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli  	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Hörnchennudeln und Blattsalat mit Kräuterdressing 	Vegetarische Paella dazu Zitronen-Dip und Blattsalat mit Kräuterdressing 	Ein Donut gezuckert

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 15 von 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 06.04.2026</b>	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4					
<b>Dienstag, 07.04.2026</b>	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1,4	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,I	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat Rigatoni al forno dazu Mais-Paprikasalat 2,3,8 A,A1,A3,I,1 J,1,2 A,A1,G,I,12 J,L,5	Knöpfle-Auflauf mit Gemüse dazu Gurkensalat 1,4	Fruchtquark Dessert Mandarine G
<b>Mittwoch, 08.04.2026</b>	Champignonrahmsuppe G,I	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu Wedges und Karottengemüse J,3,8 I,J A,A1 G,I,1,2	Rigatoni al forno dazu Mais-Paprikasalat A,A1,G,I,12 J,L,5	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing J,1,4	Pudding Schokolade G
<b>Donnerstag, 09.04.2026</b>	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot D,G,I A,A1,A2,A4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Karottensalat A,A1,G,I A,A1 G,I,1,4	Wurstsalat mit Bratkartoffeln J,1,2,3,4,8,9,12	Zwei Apfelstrudel mit Vanillasauce A,A1 G	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
<b>Freitag, 10.04.2026</b>	Zucchini cremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli I,12 A,A1	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Hörchennudeln und Blattsalat mit Kräuterdressing A,A1 A,A1,A3,F,I A,A1,C 1,4	Vegetarische Paella dazu Zitronen-Dip und Blattsalat mit Kräuterdressing G,I G 1,4	Ein Donut gezuckert A,A1,F,G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,  
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,  
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,  
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei




























1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,  
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 15 von 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule		
<b>Montag, 06.04.2026</b>	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1							
<b>Dienstag, 07.04.2026</b>	Kohlrabisüppchen kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	BIO Rote-Linsenbolognese mit kJ 287 / kcal 69 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,5	Hühnerfrikassee mit kJ 369 / kcal 88 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 7,8 / Salz 0,9	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,4 / Salz 2,8	Knöpfele-Auflauf mit Gemüse dazu kJ 567 / kcal 135 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 12,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 6,1 / Salz 0,7	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1		
		Rigatoni dazu kJ 582 / kcal 139 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,3	BIO-Basmati Reis dazu kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8			
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Erbsegemüse kJ 388 / kcal 93 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 10,5 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,7 / Salz 0,2	Kartoffelsalat kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5				
<b>Mittwoch, 08.04.2026</b>	Champignonrahmsupp kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit kJ 97 / kcal 23 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,6	Eine Currywurst (Geflügel) in kJ 837 / kcal 201 / Fett 15,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Rigatoni al forno dazu kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 9,9 / Salz 1,0	Vegetarischer Mantaschenaufwurf mit Spinat und Feta dazu kJ 694 / kcal 166 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,1 / Kohlenhydrate 11,7 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 8,3 / Salz 1,3	Pudding Schokolade kJ 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,6 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2		
		BIO Gnocchi dazu kJ 639 / kcal 153 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 32,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,8 / Salz 0,2	pikanter Sauce dazu kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3	Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 10,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 10,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
		Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Wedges und kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Karottengemüse kJ 210 / kcal 50 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 8,6 / davon Zucker 7,3 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,5		Senfdressing kJ 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2		
<b>Donnerstag, 09.04.2026</b>	Brokkolicremesuppe kJ 123 / kcal 29 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 250 / kcal 60 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,2 / Salz 0,7	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Wurstsalat mit kJ 795 / kcal 190 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 6,9 / Salz 1,6	Zwei Apfelstrudel mit kJ 668 / kcal 158 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,4	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,2		
		eine Scheibe BIO Vollkorn-Brot kJ 974 / kcal 232 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 36,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 8,8 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,2	Paprikasauce dazu kJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,4	Bratkartoffeln kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2			
			Farfalle und kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0				
<b>Freitag, 10.04.2026</b>	Zuchiniremesuppe kJ 57 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	Ein Pangasiusfilet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Ein Rinderhacksteak in kJ 898 / kcal 216 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,6 / Kohlenhydrate 6,9 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Vegetarische Paella dazu kJ 360 / kcal 86 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 17,6 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,1	Ein Donut gezuckert kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
		BIO Fusilli kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Dillsauce dazu kJ 272 / kcal 65 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Bratensauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Zitronen-Dip und kJ 523 / kcal 125 / Fett 8,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,9 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,1 / Salz 0,7			
			BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Hörnchennudeln und kJ 515 / kcal 123 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 23,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,1	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0			
		Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3				

So viel mehr als nur Essen.  
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 16 von 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag,</b> 13.04.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse   	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen  	Kartoffelaufbau mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat  	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat  	BIO Milchpudding Schoko  
<b>Dienstag,</b> 14.04.2026	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse   	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat  	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein)  	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce  	Fruchtjoghurt Kirsche
<b>Mittwoch,</b> 15.04.2026	Linsensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat   	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Ratatouille Gemüse  	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfle und Karottensalat  	Vegetarische Älplermagronen dazu Blattsalat mit Senfdressing  	Stracciatella Joghurt
<b>Donnerstag,</b> 16.04.2026	Steckrübensuppe	Bunter Nudelaufbau mit BIO Gemüse   	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat  	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse  	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu Gurkensalat  	BIO Milchpudding Vanille  
<b>Freitag,</b> 17.04.2026	Paprikasamtsuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat   	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse  	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Frühlingsgemüse  	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing  	Früchtequark Dessert Erdbeere

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 16 von 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 13.04.2026</b>	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse A,A1,A3,D,G G,1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen A,A1,A3,G,I,1 A,A1 G,I	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat A,A1,A3,G,I 3	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat A,A1 G,12 3	BIO Milchpudding Schoko G
<b>Dienstag, 14.04.2026</b>	Grießsuppe A,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse A,A1 G,I G,12	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat C A,A1,A3,F,I 1,4	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) A,A1,A3,I,1,4 A,A1,C 2,3,8,12	Drei Eierpannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce A,A1,C,G G	Fruchtjoghurt Kirsche G,1
<b>Mittwoch, 15.04.2026</b>	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat C,G I,3 G,I,1,4	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Ratatouille Gemüse A,A1 I	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat A,A1 A,A1,A3,I,1 A,A1,C G,I,1,4	Vegetarische Äplermagronen dazu Blattsalat mit Senfdressing A,A1,A3,C,G,I J,1,4	Stracciatella Joghurt G
<b>Donnerstag, 16.04.2026</b>	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse A,A1,G,I	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat A,A1 A,A1,I,12 G,12 1,4	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapersauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse C A,A1,A3,G,I G,I	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu Gurkensalat A,A1,A3,G,I 1,4	BIO Milchpudding Vanille G
<b>Freitag, 17.04.2026</b>	Paprikasamtuppe A,A1,G,I	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat A,A1,8 A,A1,I,4 J,L,5	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse A,A1,D,G,J A,A1,A3,G,I 1,2 G,I,1,2	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Frühlingsgemüse A,A1,A3,G,I,1 A,A1 G	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing A,A1,C A,A1,A3,G,I,2,3 A,A1,C,G,J,L,5	Früchtequark Dessert Erdbeere G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,  
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,  
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,  
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfremd

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,  
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt



























Menüplan für KW 16 von 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 13.04.2026</b>	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,9	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,1	Kartoffellaufauf mit Rinderhack und Zucchini dazu kJ 477 / kcal 114 / Fett 6,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,7	Penne mit kJ 587 / kcal 140 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 28,8 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,3	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		Lachs-Sahnesauce dazu kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,7	Geftügelrahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,2	BIO Fusilli und grüne Bohnen kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Schwäbische Linsen mit kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 10,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 4,1 / Salz 0,7	Reibekäse und Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	
<b>Dienstag, 14.04.2026</b>	Grießsuppe kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	BIO Vollkorn Penne mit kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,4	Drei Cevapcici (Rind) in kJ 1076 / kcal 250 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Eierspätzle dazu kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu kJ 641 / kcal 152 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 9,4 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,3	Fruchtjoghurt Kirsche kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		BIO Spinat-Sahnesauce dazu kJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Bratensauce dazu kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	zwei Wiener Würstchen (Schwein) kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
		BIO Reibekäse kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8			
<b>Mittwoch, 15.04.2026</b>	Linsensuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5	Ein Eieromelette natur mit kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1	Ein Hähnchenschenkel mit kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Ein Schweineschnitzel paniert mit kJ 1009 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Vegetarische Äpfelmagronen dazu kJ 673 / kcal 161 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 8,0 / Salz 0,6	Stracciataella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1
		Baked Beans dazu kJ 341 / kcal 81 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,7 / davon Zucker 5,4 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 3,9 / Salz 1,1	Wedges dazu kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 5,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,3	Bratensauce dazu kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		BIO Salzkartoffeln und Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Ratatouille Gemüse kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4	BIO Knöpfele und Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Senfdressing kJ 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	
<b>Donnerstag, 16.04.2026</b>	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Bunter Nudelaufauf mit BIO Gemüse kJ 643 / kcal 154 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 22,4 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 6,0 / Salz 1,1	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Drei Königsberger Klopse (Schwein) kJ 217 / kcal 52 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,5	Zwei Semmelknödel mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1
		Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3	Reibekäse und Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Kapensauce mit kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Champignonragout dazu kJ 194 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2	
				ERbsengemüse kJ 388 / kcal 93 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 10,5 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,7 / Salz 0,2		

Menüplan für KW 16 von 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Freitag, 17.04.2026	Paprikasamtuppe kJ 115 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Sechs Chiken Nuggets mit kJ 855 / kcal 204 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1	Ein Hokiilet paniert "Müllerin-Art" mit kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Schweinegeschmetzeltat in Rahmsauce dazu kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,8	Bandnudeln mit kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 7,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Früchtequark Dessert Erdbeere kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Kräutersauce dazu kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Basilikum-Pestosauce dazu kJ 286 / kcal 68 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,6	
		BIO Bulgur und kJ 484 / kcal 116 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 23,1 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,1	Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und kJ 362 / kcal 86 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Frühlingsgemüse kJ 184 / kcal 44 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,9	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2		Joghurt Dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	

Menüplan für KW 17 von 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag,</b> 20.04.2026	Königinsuppe	Vier Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen  	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Bandnudeln und Karottensalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese 	Milchpudding Vanille 
<b>Dienstag,</b> 21.04.2026	Champignonrahmsuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Kräuter Sauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse 	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat 	Käsemakkaroni dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
<b>Mittwoch,</b> 22.04.2026	Brokkolicremesuppe	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Ein Seelachs Filet natur in Dillsauce dazu Bandnudeln und Frühlingsgemüse 	Drei Eierpfannkuchen Natur mit Bolognesesauce (Rind) dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit BIO Gnocchi 	Apfelschnee
<b>Donnerstag,</b> 23.04.2026	Tomatencremesuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Blattsalat mit Senfdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Makkaroni und Karottensalat 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit BIO Salzkartoffeln dazu Leipziger Allerlei 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Pfirsich-Maracuja Joghurt
<b>Freitag,</b> 24.04.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat  	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu Petersilienkartoffeln und Zucchini-gemüse 	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Blattsalat Frenchdressing 	Vegetarischer Maultaschenaufauf dazu Mais-Paprikasalat 	Früchtequark Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 17 von 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 20.04.2026</b>	Königsuppe A,A1,A3,G,I	Vier Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse mit BIO G,I,1,2 Erbsen	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Bandnudeln und A,A1,C Karottensalat 2,3	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Eine mediterrane Spinatstange mit A,A1,3 Schmand-Dip dazu G Gemüsebolognese G,I,12	Milchpudding Vanille G
<b>Dienstag, 21.04.2026</b>	Champignonrahmsuppe G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Eine Geflügelbratwurst in I,J,3,8 Geflügel-Kräuter Sauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse G,I,1	Ein Schweinesteak natur in A,A1 feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1 Fusilli und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Käsemakkaroni dazu A,A1,A3,C,G,I Blattsalat mit Joghurdressing A,A1,C,G,J,L,5	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
<b>Mittwoch, 22.04.2026</b>	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzche paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Seelachs Filet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I Bandnudeln und A,A1,C Frühlingsgemüse G	Drei Eierpfannkuchen Natur mit A,A1,C,G Bolognesesauce (Rind) dazu A,A1,I,12 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit BIO Gnocchi I,2,3,12	Apfelschnee G,3
<b>Donnerstag, 23.04.2026</b>	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Gemüsegulasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli und A,A1 Blattsalat mit Senfdressing J,1,4	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,2 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Makkaroni und A,A1,C Karottensalat G,I,1,4	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in 2,3,8 feiner Sauce mit A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln dazu Leipziger Allerlei G,I,1,2	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Apfelmus 3	Pfirsich-Maracuja Joghurt G
<b>Freitag, 24.04.2026</b>	Gemüsebrühe mit Brunoise A,A1,I,4	Acht Vegane Sojabällchen mit F Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu A,A1,A3,G Petersilienkartoffeln und 1,2 ZucchiniGemüse G,I	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu A,A1,A3,C,G,I,2,3 Blattsalat Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Vegetarischer Maultaschenaufauf dazu A,A1,C,G,I Mais-Paprikasalat J,L,5	Früchtequark Kirsche G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,  
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,  
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,  
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei






















1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,  
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 17 von 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 20.04.2026</b>	Königsuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Vier Fischstäbchen paniert mit kJ 176 / kcal 42 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,4	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce kJ 455 / kcal 109 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,4 / Salz 0,5	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8	Eine mediterrane Spinatstange mit kJ 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 28,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,0	Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
		Kräutersauce dazu kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bandnudeln und kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Schmand-Dip dazu kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,6 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1	
		Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	Kartoffelsalat kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5	Gemüsebolognese kJ 151 / kcal 36 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7	
		Erbsengemüse mit BIO Erbsen kJ 404 / kcal 96 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 6,9 / Salz 0,2				
<b>Dienstag, 21.04.2026</b>	Champignonrahmsuppe kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Eine Geflügelbratwurst in kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,8	Ein Schweinesteak natur in kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Käsemakkaroni dazu kJ 637 / kcal 152 / Fett 7,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 13,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 7,6 / Salz 0,6	Buttermilch Dessert Vanille-Birne kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 16,5 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2
		Rahmsauce dazu kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Geflügel-Kräuter Sauce dazu kJ 54 / kcal 13 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 1,0	feiner Sauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		BIO Knöpfe und kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Fusilli und kJ 604 / kcal 144 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 28,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,2	Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Kaisergemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8		
<b>Mittwoch, 22.04.2026</b>	Brokkoliremesuppe kJ 123 / kcal 29 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Ein Spinat-Dinkel-Knusperpaniert dazu kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Ein Seelachs Filet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Drei Eierpannkuchen Natur mit kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 0,4	Bunte Gnocchi-Gemüsepannenkuchen mit BIO Gnocchi kJ 302 / kcal 72 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,5	Apfelschnee kJ 328 / kcal 78 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 12,9 / davon Zucker 11,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,0
		Blumenkohl in Hollandaise und kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,5	Dillsauce dazu kJ 272 / kcal 65 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4		
		BIO Würfelkartoffeln kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	Bandnudeln und kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	
			Frühlingsgemüse kJ 184 / kcal 44 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,9			
<b>Donnerstag, 23.04.2026</b>	Tomatencremesuppe kJ 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	BIO Gemüsegulasch dazu kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,1	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,3	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,4 / Salz 2,8	Kaiserschmarrn mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Pfirsich-Maracuja Joghurt kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		BIO Vollkorn-Fusilli und kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	feiner Sauce mit kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Apfelmus kJ 293 / kcal 69 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,8 / davon Zucker 14,3 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,0	
		Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Makkaroni und kJ 503 / kcal 120 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 23,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,1	BIO Salzkartoffeln dazu kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3		
		Senfdressing kJ 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Leipziger Allerlei kJ 281 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,3		



**Menüplan für KW 18 von 27.04.2026 bis 03.05.2026**

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag,</b> 27.04.2026	Karottencremesuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Ein Putenschnitzel paniert dazu Geflügelrahmsauce und Farfalle mit Frühlingsgemüse	Chili con Carne vom Rind dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce	Erdbeeryoghurt
		 				
<b>Dienstag,</b> 28.04.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Fusilli mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Bandnudeln und Kaisergemüse	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Ein Gemüseschnitzel paniert mit Tomatensauce dazu Wedges und Karottensalat	BIO Milchpudding Schoko
		 				
<b>Mittwoch,</b> 29.04.2026	Grünkernsuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Eine Thüringer Rostbratwurst (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing	Fruchtjoghurt Heidelbeere
		 				
<b>Donnerstag,</b> 30.04.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohnengemüse	Putengyros mit Paprikareis dazu Tzatziki und Krautsalat	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Leipziger Allerlei	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat	Ein Donut gezuckert
		 				
<b>Freitag,</b> 01.05.2026	Linsensuppe					

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 18 von 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 27.04.2026</b>	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO G,I,1,2 Erbsen)	Ein Putenschnitzel paniert A,A1 dazu Geflügelrahmsauce und A,A1,A3,G,I,1 Farfalle mit A,A1 Frühlingsgemüse G	Chili con Carne vom Rind A,A1,A3,I,12 dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat 2,3	Drei Eierpannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Erdbeeryoghurt G
<b>Dienstag, 28.04.2026</b>	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce G,I dazu Reibekäse G,12	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,G,I Bandnudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1	Zwei gerollte Maultaschen A,A1,C,I (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffelsalat J,1,2	Ein Gemüseschnitzel A,A1,A4 paniert mit Tomatensauce dazu Wedges und A,A1 Karottensalat G,I,1,4	BIO Milchpudding Schoko G
<b>Mittwoch, 29.04.2026</b>	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Käsespätzle A,A1,C,G,I dazu Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4	Eine Thüringer 8,12 Rostbratwurst (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Mischgemüse G,I,1,2	Eine gefüllte Paprika in A,A1,G,2 Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Fruchtyoghurt Heidelbeere G
<b>Donnerstag, 30.04.2026</b>	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1 Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Bohngemüse G,I	Putengyros mit Paprikareis dazu I Tzatziki und G Krautsalat 3	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1 Kräuterkartoffeln (BIO 1,2 Kartoffeln) und Leipziger Allerlei G,I,1,2	Kartoffel-Auflauf mit A,A1,A3,G,I,1,12 buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat 1,4	Ein Donut gezuckert A,A1,F,G
<b>Freitag, 01.05.2026</b>	Linsensuppe A,A1,I,1,4					

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,  
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,  
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,  
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,  
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 18 von 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 27.04.2026</b>	Karottencremesuppe kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Ein Seelachsfilet natur in kJ 176 / kcal 42 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,4	Ein Putenschnitzel paniert dazu kJ 931 / kcal 222 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,0	Chili con Carne vom Rind dazu kJ 355 / kcal 85 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 5,4 / Salz 1,9	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu kJ 722 / kcal 171 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 28,7 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,4	Erdbeeryoghurt kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Kräutersauce dazu kJ 176 / kcal 42 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,4	Geflügelrahmsauce und kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
		BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Farfalle mit kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Gurkensalat kJ 185 / kcal 44 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,3 / davon Zucker 7,1 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,6		
<b>Dienstag, 28.04.2026</b>	Bärlauchcremesuppe kJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,2	BIO Vollkorn-Fusilli mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in kJ 779 / kcal 186 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 8,7 / Salz 1,6	Ein Gemüseschnitzel paniert mit kJ 812 / kcal 193 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 27,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,1 / Salz 1,2	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu kJ 271 / kcal 65 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,5	Paprikasauce dazu kJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,4	Zwiebelsauce dazu kJ 60 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	
		Reibekäse kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	Bandnudeln und kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Kartoffelsalat kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5	Wedges und kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0
<b>Mittwoch, 29.04.2026</b>	Grünkernsuppe kJ 187 / kcal 45 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu kJ 305 / kcal 73 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,6 / Salz 0,4	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Eine Thüringer Rosbratwurst (Schwein) in kJ 1049 / kcal 253 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Eine gefüllte Paprika in kJ 528 / kcal 126 / Fett 7,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,2 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,7	Fruchtyoghurt Heidelbeere kJ 440 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Kräutersauce dazu kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	
			Reibekäse und kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	
<b>Donnerstag, 30.04.2026</b>	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu kJ 96 / kcal 23 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,5	Putengyros mit kJ 623 / kcal 148 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 21,0 / Salz 1,4	Eine Kohlroulade (Schwein) in kJ 661 / kcal 159 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,0	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu kJ 439 / kcal 105 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,4	Ein Donut gezuckert kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
		BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Paprikareis dazu kJ 394 / kcal 94 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 19,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,1	feiner Sauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	
		Bohnenmüse kJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,2	Tzatziki und kJ 486 / kcal 117 / Fett 7,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 9,1 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,9	Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und kJ 342 / kcal 82 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,7	Frenchdressing kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5	
		Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Leipziger Allerlei kJ 281 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,3			

Menüplan für KW 18 von 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Freitag, 01.05.2026</b>	Linsensuppe	kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5					