

## Wochenmenüplan KW 20 vom 11.05.2026 bis 17.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 11.05.2026	Gemüse-Eintopf mit Reis, Hühnchen und Geflügelklößchen <i>A,A1</i> Mehrkornbaguette <i>A,A1,A2,A3,A4,K</i>	Badische Kartoffelcremesuppe <i>G,I,L</i>   3,1,5 Mehrkornbaguette <i>A,A1,A2,A3,A4,K</i>	Milchpudding - Schoko <i>G</i>
Dienstag, 12.05.2026	Paniertes Seelachsfilet <i>A,A1,D</i> Joghurt-Remoulade <i>A,A1,C,D,G,J</i>   3,9,1 Salzkartoffeln Gurkensalat in weißem Dressing <i>J</i>   2	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Karotten), vegan <i>A,A1,A4</i> Joghurt-Remoulade <i>A,A1,C,D,G,J</i>   3,9,1 Salzkartoffeln	Apfel   7
Mittwoch, 13.05.2026	Nudeln - Farfalle <i>A,A1</i> Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse <i>F,I</i>	Nudeln - Farfalle <i>A,A1</i> Karotten-Linsen-Bolognese, vegan <i>F,I</i>   3	Kiwi
Donnerstag, 14.05.2026	Geflügelbällchen (Huhn) <i>A,A1,C,G,I,J</i> Rahmsauce, vegetarisch <i>G</i> Erbsengemüse Reis	Kürbisbällchen, vegan <i>C</i> Rahmsauce, vegetarisch <i>G</i> Erbsengemüse Reis	Stracciatellaquark <i>G</i>

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide  
A1) Weizen  
A2) Roggen  
A3) Gerste  
A4) Hafer  
B) Krebstiere  
C) Eier  
D) Fisch  
E) Erdnüsse  
F) Soja  
G) Milch  
H) Schalenfrüchte  
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse  
H3) Walnüsse  
H4) Cashewnüsse  
H5) Pecannüsse  
H6) Paranüsse  
H7) Pistazien  
H8) Macadamianüsse  
I) Sellerie  
J) Senf  
K) Sesamsamen  
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)  
M) Lupinen  
N) Weichtiere

### Icons



Änderungen vorbehalten