



CATERING & KINDERKÜCHE

Menüplan vom 06.04.2026 – 10.04.2026/ KW 15
Tagesheim Weissensee

Montag 06.04

Oster Montag

Dienstag 07.04

Vollkorn Pasta (a) mit Tomaten-Basilikumsauce, geriebener Gouda (f)

Salat (Eisberg, Gurke, Tomate) mit French Dressing (k)

Mittwoch 08.04

Backerbsensuppe mit Gemüsestreifen (a, f, i)

Erdbeerknödel (a, f, i), warme Vanillesauce (f)

Donnerstag 09.04

Hausgemachter Hackbraten vom Rind (a, i) Reis, Buttergemüse (f)
(Erbsen, Karotten, Mais, Blumenkohl)

Linseneintopf mit Gemüse (f), Vollkornbrot (a, aa)

Obst (Apfel, Banane)

Freitag 10.04

Gebratenes Buntbarschfilet (b, a) Kräuterdip (f) Salzkartoffeln

Crunchy Veggie – Burger (a, i, f), Eisberg, Tomate, Burgersauce
potato wedges

Rohkost/ Obst (Gurke, Paprika, Melone)

Guten Appetit

Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffe in Speisekarten und Aushängen

1: „mit Farbstoff“ 2: „mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalze und Nitrate) 3: „geschwefelt, Sulfite“

4: „mit Phosphatverbindungen“ 5: „Süßungsmittel“ 6: „enthält eine Phenylalaninquelle“

7: „mit Antioxidationsmittel“