

	Mo (04.05.2026)	Di (05.05.2026)	Mi (06.05.2026)	Do (07.05.2026)	Fr (08.05.2026)
Menü 1	Gebackener Putenfleischkäse mit einer leicht pikanten Kartoffelpfanne und Paprika, Mais und Kidneybohnen nach „Mexikanischer Art“ - „Rettet die Knolle“ Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geflügel</i>	KlimaTeller: Veggie Day: Sellerie-Knusper-Bratling dazu Käse-Creme-Soße und Spätzle, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Sellerie, Weizen, Farbstoff, Konservierungsstoff, Milch und Laktose</i>	Türkischer Eintopf mit Hackfleisch und grünen Bohnen dazu Bulgur, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Knoblauch</i>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit einer Zitronenecke, dazu Pommes Frites -Rettet die Knolle, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Geflügel, Ei, Weizen</i>	Paniertes Filet vom Seelachs dazu Bandnudelsalat mit einer Zitronen-Vinaigrette, Dill, Tomaten und Gurken, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Tagesdessert <i>Inhaltsstoffe: Fisch aus nachhaltigem Fang, Fisch, Weizen</i>
Menü 2	KlimaTeller: Vegan: Kichererbsen-Tomateneintopf mit Sesambrötchen Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: Sesamsamen, Weizen</i>	KlimaTeller: Vegan: Spaghetti (aus biologischem Anbau) mit einem Pesto aus verschiedenen Kräutern und Mandeln dazu Erbsen-Kohlrabi-Gemüse, Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: Weizen, Knoblauch, Mandeln</i>	Griechische Kartoffelpfanne mit Tzatziki-Dip -Rettet die Knolle Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: Knoblauch, Milch und Laktose</i>	Reispfanne mit verschiedenen Gewürzen, Zucchini, Mais, Auberginen und Karotten Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: Knoblauch, Kaschunüsse</i>	KlimaTeller: Reibekuchen mit Apfelmus -Rettet die Knolle Blattsalat, Joghurdressing, Kräuterdressing, Obst <i>Inhaltsstoffe: Antioxidationsmittel, Ei, Weizen</i>
Wahlessen	Cous-Cous (aus biologischem Anbau) mit Duo-Senfsoße Solange der Vorrat reicht! <i>Inhaltsstoffe: Weizen, Konservierungsstoff, Milch und Laktose, Senf</i> Paniertes Hähnchenschnitzel mit Holländischer Buttersoße dazu Salzkartoffeln - „Rettet die Knolle“ <i>Inhaltsstoffe: Geflügel, Ei, Weizen, Milch und Laktose, Sellerie</i>	Indisches Linsencurry dazu Farfalle Solange der Vorrat reicht! <i>Inhaltsstoffe: Knoblauch, Sellerie, Senf, Weizen</i> Aktion: Frühlingküche-Spargelzeit: Vegetarische Spargel-Bowl mit Tofu, Bohnen und Zucchini <i>Inhaltsstoffe: Soja, Milch und Laktose, Sesamsamen, Weizen</i>	Tagesaktuell Aktion: Frühlingküche-Spargelzeit: Vegane Cous Cous Pfanne mit grünem Spargel <i>Inhaltsstoffe: Antioxidationsmittel, geschwefelt, Alkohol, Knoblauch, Soja, Sesamsamen, Schwefeldioxid / Sulfite, Weizen</i>	Tagesaktuell Aktion: Frühlingküche-Spargelzeit: Spargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Schinken <i>Inhaltsstoffe: Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Schweinefleisch, Ei, Milch und Laktose, Sellerie</i>	Tagesaktuell Aktion: Frühlingküche-Spargelzeit: Flammkuchen mit grünen Spargel, Schafskäse und roten Zwiebeln <i>Inhaltsstoffe: Milch und Laktose, Weizen</i>

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor.
 Wir wünschen Ihnen guten Appetit.