

## Wochenmenüplan KW 16 vom 14.04.2026 bis 20.04.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Dienstag, 14.04.2026	Gebratenes Seelachsfilet <i>A,A1,D</i> Dillsauce <i>A,A1,G</i>   1 Kohlrabigemüse Kartoffelstampf <i>G</i>	Vegetarische Lasagne <i>A,A1,A3,C,F,G,I</i>   1	Milchpudding - Schoko <i>G</i>
Mittwoch, 15.04.2026			
Donnerstag, 16.04.2026			
Freitag, 17.04.2026			

## Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- |                                     |                            |  |
|-------------------------------------|----------------------------|--|
| 1) Mit Farbstoffen                  | A) Glutenhaltiges Getreide | H2) Haselnüsse                                       |
| 2) Mit Konservierungsstoffen        | A1) Weizen                 | H3) Walnüsse   |
| 3) Mit Antioxidationsmittel         | A2) Roggen                 | H4) Chasewnüsse                                      |
| 4) Mit Geschmacksverstärker         | A3) Gerste                 | H5) Pecannüsse                                       |
| 5) Geschwefelt                      | A4) Hafer                  | H6) Paranüsse  |
| 6) Geschwärzt                       | B) Krebstiere              | H7) Pistazien  |
| 7) Gewachst                         | C) Eier                    | H8) Macadamianüsse                                   |
| 8) Mit Phosphat                     | D) Fisch                   | I) Sellerie  |
| 9) Mit Süßungsmitteln               | E) Erdnüsse                | J) Senf  |
| 10) Enthält eine Phenylalaninquelle | F) Soja                    | K) Sesamsamen  |
|                                     | G) Milch                   | L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L) |
|                                     | H) Schalenfrüchte          | M) Lupinen   |
|                                     | H1) Mandel                 | N) Weichtiere  |

Fisch



Geflügel



Rind



Vegetarisch

