


Essensplan: 20.04-24.04.2026	Hauptgericht	Nachtisch	
Montag	Klima Bolognese-Sauce aus Rinderhackfleisch, Linsen und BIO-Möhren ^{a,a1} , BIO-Fussili-Nudeln ^{a,a1}	Buttermilchdessert Limette ohne Kühlung haltbar ^g	
Dienstag	veganes Schnitzel aus Weizenprotein - paniert - ^{a,a1} , - BIO-Erbesen und BIO-Möhren in Sahne-Sauce ^{a,a1,g} , Kartoffelpüree ^g ^{a,a1,g}	frisches Obst	
Mittwoch	Gnocchi Pfanne ^{a,a1} , mit gerösteten BIO-Möhren, Tomaten-Soße mit BIO-Tomaten-Würfel ^{a,a1}	Quarkspeise mit Brombeeren ^g	
Donnerstag	MSC Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachsfilet -paniert- ^{a,a1,d,g,j} , Kartoffelsalat ^{a,a1,c,g,j,2} ^{a,a1,c,d,g,j,2}	Stracciatella-Creme ungekühlt haltbar ^g	
Freitag	VEGGI Kartoffelsuppe mit Kartoffeln aus regionalem Anbau mit BIO-Möhren und Knollensellerie ^{g,i} , 1 x Vollkornbrötchen ^{a1,a2,a5,k} ^{a1,a2,a5,g,i,k}	Milchpudding Butterkeks 1,5 % Fett ohne Kühlung haltbar ^{a,a1,g} ^{a,a1,g}	