



Speiseplan für unser Mittagessen im Frühling (Woche 1)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Pizza Margarita mit Quark-Öl-Teig und Salat der Saison</p> <p>Obstsalat</p> <p>Allergene: Se, M, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Suppe der Saison mit Würstchen</p> <p>Selbstgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße</p> <p>Allergene: Se, G, M</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gnocchi mit Spinat-Lachs-Sauce und Rohkost mit Quark- Dip</p> <p>Bunter Obstteller</p> <p>Allergene: Se, M, F, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Kichererbsen-Broccoli-Pfanne mit selbstgebackenen Vollkornbrot</p> <p>Grießbrei mit Apfelmus</p> <p>Allergene: Ei, M, Se, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Vollkornnudeln mit Bolognese Sauce (Schwein / Rinderhack) und Salat der Saison</p> <p>Obstspieße</p> <p>Allergene: G, F, M, Se</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Frühling (Woche 2)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Grünkernküchlein mit Kartoffelbrei und Gemüse der Saison (vegetarisch)</p> <p>Obstteller</p> <p>Allergene: G, M, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Überbackene Maultaschen (mit Schweinehackfleisch) mit Ei und Kartoffelsalat</p> <p>Selbstgemachter Zwetschkuchen</p> <p>Allergene: G, Ei, M, Se, N</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Vollkorn-Gemüse-Nudeleintopf (vegetarisch)</p> <p>Selbstgemachter Obstjoghurt</p> <p>Allergene: G, Se, M, Ei</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Suppe der Saison mit Backerbsen</p> <p>Apfel-Waffeln mit Apfelmus</p> <p>Allergene: M, Ei, G, So, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Forellenfilet mit Couscous- Gemüse-Salat</p> <p>Selbstgemachter Schokopudding mit Obst</p> <p>Allergene: G, Se, Ei, Se, M, F</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Frühling (Woche 3)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Suppe der Saison mit Croutons</p> <p>Hirseauflauf mit Äpfeln und dazu Apfelmus und Obstkompott</p> <p>Allergene: M, Sf, F, Se, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Kartoffel- Gratin mit selbstgemachtem Kräuterquark und Rohkost</p> <p>Obstsalat mit Rosinen</p> <p>Allergene: F, Se, M, Sf</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gebratene Forelle mit Salzkartoffeln und buntem Salat</p> <p>Obst</p> <p>Allergene: G, M, Se, Ses, F</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Spinat, Rührei und Reis</p> <p>Selbstgemachter Vanillepudding mit Obst</p> <p>Allergene: M, Ei, Ses, Se, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Putengeschnitztes mit Pilzen und Spätzle mit Chinakohlsalat</p> <p>Bunter Obstteller</p> <p>Allergene: G, Sf, M, Se</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Frühling (Woche 4)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gebratenes Putenbrustfilet mit Reis und Gemüse der Saison</p> <p>Obst</p> <p>Allergene: G, M, Ei, So</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Fischstäbchen mit Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse der Saison</p> <p>Naturjohurt mit Honig</p> <p>Allergene: G, F, Ei, M</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Suppe der Saison mit Würstchen (Schwein) und Croutons</p> <p>Selbstgemachter Milchreis mit Apfelmus und Kompott</p> <p>Allergene: G, Ei, Sf, Se, M</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gebratene Vollkornnudeln mit Ei und Blumenkohl-Broccoli-Gemüse (vegetarisch)</p> <p>Obst</p> <p>Allergene: Ei, M, Se, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Königsberger Klopse (Schweinehackbällchen) mit Kartoffeln und Salat der Saison</p> <p>Selbstgemachter Apfelkuchen</p> <p>Allergene: M, Ei, F, G, N</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Frühling (Woche 5)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Vollkornnudeln mit Tomatensauce und Salat der Saison</p> <p>Obstsalat mit Rosinen</p> <p>Allergene: G, M, Ei, So, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Bunter Gemüse- Eintopf mit Würstchen (Schweinefleisch)</p> <p>Selbstgemachter Vanillepudding und Obst</p> <p>Allergene: G, Ei, M, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Forelle auf Tomaten Reis mit Paprika-Gurken-Mais-Salat mit Schafskäse</p> <p>Obst</p> <p>Allergene: G, Ei, Sf, Se, F</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Suppe der Saison</p> <p>Grießbrei mit Apfelmus</p> <p>Allergene: Ei, M, Se, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Rotes Linsengemüse mit Spätzle und Salat der Saison</p> <p>Selbstgemachter Bananen- Joghurt</p> <p>Allergene: M, Ei, G, N, Se, S</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Frühling (Woche 6)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Pellkartoffeln mit Quark, dazu bunter Salat (vegetarisch)</p> <p>Selbstgemachter Käsekuchen</p> <p>Allergene: G, M, Ei, So, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Kässpätzle mit Gurkensalat</p> <p>Bunter Obstteller</p> <p>Allergene: G, Ei, M, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gemüse- Reis- Pfanne mit Fisch</p> <p>Obstteller</p> <p>Allergene: G, Ei, Sf, Se, F, M</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Graupen- Gemüse- Suppe (vegetarisch)</p> <p>Apfel- Streusel mit Vanillesoße</p> <p>Allergene: Ei, M, Se, G</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Meat Pie (Teigtaschen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Kartoffeln, Karotten) und Gemüse mit Quark- Dip</p> <p>Selbstgemachter Möhrenkuchen</p> <p>Allergene: M, Ei, G, N, Se, S</p>