

33. SW 15.04.-19.04.

# Speiseplan

MENÜ DER  
4a

MONTAG

**Regulär & Vegetarisch**  
Erdäpfelcremesuppe (GAL)

Palatschinken zum Selber-  
füllen (GAC) mit  
Erdbeermarmelade  
und Bio-Milch (G)

**Glutenfrei**  
Erdäpfelcremesuppe (GL)

Klassischer Linsentopf (DM)  
mit Salzerdäpfel

DIENSTAG

**Regulär & Vegetarisch**  
Tomaten-Mozzarella  
Tortellini (GAC) mit Gemü-  
sebolognese (GAL)  
und Parmesan (G)

Rhabarberkompott

**Glutenfrei**  
Nudelsuppe (L)

Süße Limettenpolenta-  
schnitte (GC)  
dazu Pfirsichmus

**Glutenfrei**  
Spätzle mit Gemüse (AC)  
und ein Spiegelei (C) dazu  
bunter Blattsalat

Rhabarberkompott

**Lunchpakete**  
Schülerliga

MITTWOCH

Gebackene MSC-Fischstäb-  
chen (AD) mit  
Bio-Erdäpfelsalat  
und Frühlingsgemüse (G)

Obst

**Vegetarisch**  
Rote Rübenknödel mit  
Käsesauce (G)  
Frühlingsgemüse

Obst

**Glutenfrei & Milchfrei**  
Putenfrankfurter mit  
Frühlingsgemüse und  
Erdäpfelschmarrn

Obst

DONNERSTAG

Hühnerroulade mit  
Semmelfülle (GAC) dazu  
Erbsengemüse  
und Salzerdäpfel (G)

Bueno Mousse (GAHF)

**Vegetarisch**  
Gemüsestrudel (GACL) mit  
Kräutersauce (GA),  
Salzerdäpfel

Bueno Mousse (GAHF)

**Milchfrei**  
Pastinakencremesuppe (AL)

Ungarische Reispfanne mit  
Soja (AF) und Mais-  
Paprikasalat

**Glutenfrei**  
Pastinakencremesuppe (GL)

Ungarische Reispfanne mit  
Soja (F) und Mais-  
Paprikasalat

FREITAG

Polpetti vom Rind (A) mit  
Bratensaft (AL) und Bio-  
Erdäpfelpüree (G) dazu  
buntes Gemüse

Vanille-Pudding mit Bio-  
Milch (G)

**Vegetarisch**  
Bio-Penne (GA)  
mit Champignonrahmsauce  
(GA) und Parmesan (G)  
dazu California Salat

**Milchfrei**  
Chicken Wings  
mit Tomatenreis und  
Coleslaw Salat (GCM)

Vanille-Pudding (G)