

33. SW 15.04.-19.04.

# Speiseplan

MENÜ DER  
4a

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

**Regulär & Vegetarisch**  
Erdäpfelcremesuppe (GAL)

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

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

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

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

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

Rhabarberkompott

Obst

Bueno Mousse (GAHF)

Vanille-Pudding mit Bio-  
Milch (G)

**Glutenfrei**

**Glutenfrei**

**Vegetarisch**

**Vegetarisch**

**Vegetarisch**

Erdäpfelcremesuppe (GL)

Nudelsuppe (L)

Rote Rübenknödel mit  
Käsesauce (G)  
Frühlingsgemüse

Gemüsestrudel (GACL) mit  
Kräutersauce (GA),  
Salzerdäpfel

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

Klassischer Linsentopf (DM)  
mit Salzerdäpfel

Süße Limettenpolenta-  
schnitte (GC)  
dazu Pfirsichmus

Obst

Bueno Mousse (GAHF)

**Milchfrei**

**Milchfrei**

**Glutenfrei**

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

Pastinakencremesuppe (AL)

Chicken Wings  
mit Tomatenreis und  
Coleslaw Salat (GCM)

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

Obst

Ungarische Reispfanne mit  
Soja (AF) und Mais-  
Paprikasalat

Vanille-Pudding (G)

Rhabarberkompott

**Lunchpakete**

Schülerliga

**Glutenfrei**  
Pastinakencremesuppe (GL)

Ungarische Reispfanne mit  
Soja (F) und Mais-  
Paprikasalat