




# SPEISEPLAN-SCHULE

KW 18/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)	Suppe
<b>Montag</b> <b>27. April 2026</b>	<b>Maultaschen mit</b> Zwiebelschmelze und selbstgemachtem Kartoffelsalat Gebäck S,a,c,i 6,j a,c,h,g	<b>Penne</b> mit Spinatsoße Salat Gebäck a,c a,g 6,j a,c,h,g	<b>Nudelsuppe</b> a,c,i
<b>Dienstag</b> <b>28. April 2026</b>	<b>Putensteak mit</b> Paprikasoße, Reis und Blumenkohlgemüse Obst 6,a	<b>Farfalle</b> mit Käsesoße Salat Obst a,c a,g 6,j	<b>Gemüsecremesuppe</b> a,g,i
<b>Mittwoch</b> <b>29. April 2026</b>	Karottensuppe <b>Schweinegeschnetzeltes</b> Zürcher Art mit Rösti und Rüebl-Gemüse Naturjoghurt leicht gesüßt a,g a,g g,a,h	Karottensuppe <b>Spaghetti</b> Aioli Salat Naturjoghurt leicht gesüßt a,g a,c 6,j g,a,h	<b>Karottensuppe</b> a,g
<b>Donnerstag</b> <b>30. April 2026</b>	Champignonsuppe <b>Fischragout mit</b> Kräuterreis und Tomaten-Gurkensalat a,g a,g 6,j	Champignonsuppe <b>Käse-Nudeln mit</b> Röstzwiebeln und Tomaten-Gurkensalat a,g a,g,c g 6,j	<b>Champignonsuppe</b> a,g 

Änderungen möglich

## Zusatzstoffe

1 = mit Süßungsmittel; 2 = konserviert; 3 = mit Phosphat; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = mit Farbstoff; 6 = Antioxidationsmittel; S = Schwein; G = Geflügel; R = Rind; L = Lamm; R = Rind

## Allergene

a = Glutenhaltig; b = Krebstiere; c = Eier u. Erzeugnisse; d = Fisch u. Erzeugnisse; e = Erdnüsse u. Erzeugnisse; f = Sojabohnen u. Erzeugnisse; g = Milch u. Erzeugnisse  
h = Schalenfrüchte u. Erzeugnisse i = Sellerie u. Erzeugnisse; j = Senf u. Erzeugnisse; k = Sesam u. Erzeugnisse; l = Schwefeldioxid u. Sulphite; m = Lupine u. Erzeugnisse  
n = Weichtiere u. Erzeugnisse