



CATERING & KINDERKÜCHE

Menüplan vom 13.04.2026 – 17.04.2026/ KW 16
Tagesheim Weissensee

Montag 13.04

Tortellini mit Ricotta – Spinat Füllung, Tomaten-Sahnesauce (a, f)

Salat, Cocktail Dressing (f, k) (Eisberg, Gurke, Radicchio, Mais)

Dienstag 14.04

Kartoffel – Gemüsepfanne mit vegetarischer Bratensauce

Obst/ Gemüsesticks (Apfel, Banane, Gurke, Paprika)

Mittwoch 15.04

Lasagne Bolognese (Rind) (a, f)

Gemüselasagne (a, f) mit Spinat

Obst/ Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Apfel, Birnen)

Donnerstag 16.04

Gebackenes Fischfilet (a, b, i) Kräuterdip (f) hausgemachter Kartoffelsalat (k)
rote Linsen-Lauch-Gemüse

Veganer Backfisch (a) Kräuterdip (f) hausgemachter Kartoffelsalat (k)
rote Linsen-Lauch-Gemüse

Joghurt mit Honig (f)

Freitag 17.04

Vollkorn Pasta (a) mit Tomaten – Thunfischsauce (b) Parmesan (f)

Vollkorn Pasta (a) mit Tomatensauce, Parmesan (f)

Gurkensalat in Dillmarinade

Guten Appetit

Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffe in Speisekarten und Aushängen

1: „mit Farbstoff“ 2: „mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalze und Nitrate) 3: „geschwefelt, Sulfite“

4: „mit Phosphatverbindungen“ 5: „Süßungsmittel“ 6: „enthält eine Phenylalaninquelle“

7: „mit Antioxidationsmittel