



# WOCHENSPEISELAN

## KW 16: 13.04.2026 - 17.03.2026

	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
<b>MENÜ 1</b> DGE-Linie	Haschee (Rind)	i	Vollkorn-Spaghetti	a, a1	Wildlachsfilet meunière, paniert	a, a1, d, g	Käsespätzle (Emmentaler)	a, a1, c, g		
	Reis		Spinat-Sahnesauce	g	Petersilienkartoffeln		Bratensauce	g		
			Reibekäse	g	Remoulade	c, g, j	Röstzwiebeln	a, a1		
<b>MENÜ 2</b> Bunte Alternative	Kartoffelauflauf mit Linsenbolognese und Käse überbacken	i, g	Chili sin Carne	g	Veganer Backfisch (Blumenkohl), paniert	a, a1	Hähnchengeschnetzeltes			
			Couscous	a, a1	Petersilienkartoffeln		Vollkorn-Penne	a, a1		
					Remoulade	c, g, j				
DESSERT	Frisches Obst		Pfirsich Joghurt	G	Frisches Obst		Milchreis mit Zimt und Zucker	G		
SALAT	Gurkensalat		Mais-Bohnen-Salat		Rote-Bete-Salat		Rohkost			
ALLERGENE:	a Glutenhaltiges Getreide   a1 Weizen   a2 Roggen   a3 Gerste   a4 Hafer   a5 Dinkel   a6 Kamut   b Krebstiere   c Eier   d Fisch   e Erdnuss   f Soja   g Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)   h Schalenfrüchte / Nüsse   h1 Mandel   h2 Haselnuss   h3 Walnuss   h4 Koschunuss   h5 Pekannuss   h6 Paranuss   h7 Pistazie   h8 Macadamianuss   i Sellerie   j Senf   k Sesam   l Schwefeldioxid   m Lupine   n Weichtiere									
ZUSATZSTOFFE:	1 mit Farbstoff   2 mit Konservierungsstoff   3 mit Antioxidationsmittel   4 mit Geschmacksverstärker   5 geschwefelt   6 geschwärzt   7 gewachst   8 mit Phosphat   9 mit Süßungsmittel   10 enthält eine Phenylalaninquelle									
Palmenküche Catering & More   schule@palmenkueche.de   www.Palmenkueche-Catering.de   Tel: 0176/32750191 & Tel: 0157/3087202   Änderungen sind vorbehalten										