



WOCHENSPEISELAN

KW 17: 20.04.2026 - 26.04.2026

	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		
MENÜ 1 DGE-Linie	Geflügel-Gyros	i	Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung und Bechamelsauce	a, a1, g	Seelachsfilet	d	Vollkorn-Penne	a, a1			
	Vollkorn-Djuwetschreis (u. a. mit Möhren, Erbsen und Paprika)					Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika)	g	Tomatensugo	i		
	Tzatziki	g				Kartoffelpüree	a, a1, g	Reibekäse	g		
MENÜ 2 Bunte Alternative	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung	g	Falafel	a, a1	Gefüllte Paprikaschote (vegetarisch)	a, a1, g	Pizza Gemüse mit Mais, Paprika und Brokkoli (Dinkel/Weizen-Mischung)	a, a1, a5, g			
	Kräuterquark	g	Gemüse Cous Cous	a, a1	Bulgur	a, a1					
			Minz-Joghurt-Sauce	g	Tomatensauce	i					
DESSERT	Zitronenkuchen	a, a1, c, g	Frisches Obst		Vanillepudding	g	Frisches Obst				
SALAT	Karottensalat		Tomatensalat		Rohkost		Gartensalat mit Gurken, Mais und Radieschen. Dazu Joghurtsauce				
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 Milchzeugnisse (Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 Mandel h2 Haselnuss h3 Walnuss h4 Koschunuss h5 Pekannuss h6 Paranuss h7 Pistazie h8 Macodamianuss 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											