



WOCHENSPEISELAN

KW 18: 27.04.2026 - 03.05.2026

	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
MENÜ 1 DGE-Linie	Ei gekocht	c	Vollkorn-Spaghetti	a, a1	Hühnerfrikassee	g	Vegetarischer Gemüseburger (Rote Bete & Kidneybohnen) mit Salatbar zur freien Zusammenstellung und Kartoffelwedges	a, a1, k		
	Grüne Sauce	c, g, j	Linsenbolognese	g, i	Reis					
	Salzkartoffeln		Reibekäse	g, i						
MENÜ 2 Bunte Alternative	Asiatische Nudelpfanne (Spaghetti) mit Asia-Gemüse Mix	a, a1, f	Cremige Schupfnudelpfanne mit Creme Fraiche und bunten Gemüse (Blumenkohl, Karottten, Erbsen)	a, a1, g	Gemüsefrikadelle	a, a1, c	Hamburger (Rind) mit Salatbar zur freien Zusammenstellung und Kartoffelwedges	a, a1, k		
	Süß-Sauer-Soße				Risoni	a, a1				
					Tzatziki	g, c				
DESSERT	Frisches Obst		Bananenquark mit Schokosplitter	g	Frisches Obst		Stracciatella Joghurt	g		
SALAT	Rohkost		Maissalat mit Gurken, Paprika und Zwiebeln in Schmand		Brokkoli Salat		Gurkensalat			
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 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										