



CATERING & KINDERKÜCHE

Menüplan vom 23.03.2026 – 27.03.2026/ KW 13
Tagesheim Weissensee

Montag 23.03

Bratwurst vom Rind (Metzgerei Palmberger Rosenheim) Rahmwirsing (f) Salzkartoffeln

Orientalischer Couscous mit Gemüse
(Kichererbsen, Tomate, Paprika, Karotte, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln)

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

Dienstag 24.03

Pasta (a) mit Tomaten – Kräutersauce, geriebener Gouda (f)

Salat (f) (Eisberg, Karotte, Mais, Radicchio) Balsamico Dressing

Mittwoch 25.03

Bohnen Eintopf mit Gemüse und Kichererbsen, Vollkornbrot (a, aa)

Hausgemachter Schokokuchen (a, i)

Donnerstag 26.03

Backerbsensuppe (a, i, f), Milchreis mit Apfelmus und Zimtucker (a, i, f)

Gebackener Blumenkohl (a, i) mit Kräuterquark (f), Salzkartoffeln

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

Freitag 27.03

Pizza Margherita (a, f)

und zum Abschluss vor den Osterferien: Donut (a, f, l)

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