







## Speiseplan vom 27.04.26 bis 01.05.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 27.04.26	 Bockwurst <sup>(G)</sup> (01,02,03,04,08) Möhrengemüse „bürgerlich“ <sup>(A1,J)</sup> Obst	 Vegetarische Reispfanne <sup>(A1,F,K)</sup> (02) Kräuterdip <sup>(G)</sup> Blattsalat American Dressing Obst	
Dienstag 28.04.26	 Hühnerfrikasse <sup>(A1,G,J)</sup> (01,03) Reis Blattsalat Sylter Dressing Apfelmus	V Gemüsesuppe <sup>(I)</sup> mit veg. Ravioli <sup>(A1)</sup> Mehrkornbrötchen <sup>(A1,A2,A3,A4,K)</sup> Apfelmus	
Mittwoch 29.04.26	 Seelachsfilet <sup>(A1,D)</sup> Helle Soße <sup>(A1,G)</sup> Spitzkohlgemüse Kräuterreis Obst	V Kartoffelnocchis drei farbig <sup>(A1,C)</sup> Möhrenbolognaise Sauce Zucchini Salat mit Essig und Öl <sup>(O)</sup> (03) Obst	
Donnerstag 30.04.26	 Leberkäse <sup>(I)</sup> (01,02,03,04,08,09,28) Balkangemüse Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> (01) Pudding <sup>(G)</sup>   Putenleberkäse	V Vegetarische Chinapfanne <sup>(A1,O)</sup> (03) Joghurt Minzsauce <sup>(G)</sup> Pudding <sup>(G)</sup>	
Freitag 01.05.26	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	

**Änderungen Vorbehalten!**

Varius Werkstätten gGmbH Daimlerstraße 17 41516 Grevenbroich

Allergene: A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, A3: Gerste - Glutenhaltige Getreide, A4: Hafer - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid/SulfiteZusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 04: Mit Geschmacksverstärker, 08: Mit Phosphat, 09: Mit Süßungsmittel, 28: mit Nitritpökelsalz