LDZ SERVICES FACILITY MANAGEMENT

Speiseplan April 2026

Hort "Elbekids" Weßenig

Menülinie A entspricht einer DGE-konformen Ernährung

Änderungen vorbehalten

COOBS Cook & Chill - 4.0

Unternehmensgruppe Hänchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30.03.2026	31.03.2026	01.04.2026	02.04.2026	03.04.2026
			Hefeklöße (G1/M) mit Fruchtsoße(G1), Kompott	***Rührei*** mit Rahmspinat(G1/M) und Kartoffeln OSTERÜBERRASCHUNG	
Ferien	06.04.2026	07.04.2026	08.04.2026	09.04.2026	10.04.2026
	FEIERTAG	***Buntes Geflügelfrikassee*** (A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Rote Grütze mit Vanillesoße(G1/M)	***Quarkkeulchen*** (B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus(2/8), Blumenkohlcremesuppe(B/G1/M)	***Kräuterquark*** (M) mit Kartoffeln und Butter(M) Möhrensalat	***Buntes Eierragout*** (G1/M/S) mit Möhren, Erbsen und Kartoffeln, Obst
Ferien	13.04.2026	14.04.2026	15.04.2026	16.04.2026	17.04.2026
	Bunter Nudel-Eintopf (D/G1) mit Geflügelfleisch, Erbsen, Möhren, frischen Kräutern und Körnerbrot(G1/G3), Karamelpudding(M)	***Hähnchenschnitzel*** (B/G1) mit Erbsen-Kohlrabigemüse(G1) in heller Kräutersoße(G1/M) und Vollkornreis	***Apfel-Milchreis*** (M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott	***Panierte Seelachs-Frikadelle*** (G1/I) mit Kräutersoße(G1/M/S) und Kartoffelpüree(M), Bunter Salat mit Joghurt-Dressing(8/M)	***Hähnchenkeule*** mit Bratensoße(G1), Apfelrotkohl(G1) und Kartoffeln, Obst
	20.04.2026	21.04.2026	22.04.2026	23.04.2026	24.04.2026
	Geflügelragout (G1) mit Kaisergemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) und Reis, Rohkost	***Pasta*** (G1) mit Frischkäsesoße(G1/M) und Tomatenwürfeln, Reibekäse(M), Obst	***Veganes Geschnetzeltes*** (G1) (aus Erbsenprotein) mit Möhrengemüse(G1) und Kartoffeln, Paprikasticks	***Wiener-Würstchen-Gulasch*** (5/6/10/G1) mit Kartoffelpüree(M)	***Gekochte Eier in Senfsoße*** (G1/M/S) mit Rotkraut(G1) und Kartoffeln
	27.04.2026	28.04.2026	29.04.2026	30.04.2026	01.05.2026
	Pasta (G1) mit Brokkolicremesoße(G1/M) und Reibekäse(M), Fruchtjoghurt(M)	***Gemüse-Bratling*** (B/D/G1/M) (Karotte, Sellerie, Erbsen) mit Petersilienrahmsoße(G1/M) und Vollkornreis , Obst	***Eierkuchen*** (G1/M) mit Zucker und Apfelmus(2/8), Kürbiscremesuppe(B/G1/M)	***Seelachsfilet in Vollkornpanade*** (G1) mit Dillsoße(G1/M) und Kartoffelpüree(M), Möhren-Weißkrautsalat	ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil

Wir versuchen, all unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltstoffe herzustellen. Sollten doch welche Verwendung finden, sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz

(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Selleriecrzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch | vegan | Schweinefleisch | Fisch | Rindfleisch | Geflügelfleisch