

589401 IGS Trier Monat April 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.03.-03.04.2026 KW 14	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü 2	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Sek Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
06.04.-10.04.2026 KW 15	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü 2	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Sek Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
13.04.-17.04.2026 KW 16	Menü 1	Rindswurst <R>, Curry-Ketchup-Soße, Wellenschnittpommes	Gemüse Knusperbagel aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli <V>, Bratensoße <V>, Bio Langkornreis	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachsfilet <F> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bio Sommergemüse-Eintopf <V> mit Bio Kaiserbrötchen	
	Menü 2	Langkornreis, Gemüseragout in Kräutersoße <V>	Schleifennudeln mit Erbsen- Maisgemüse und Käsesoße <V>	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	Bio Tomatensuppe mit Reis <V> und Bio Kaiserbrötchen	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen, Mozzarella -Kugel	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit einem Brötchen und gebackene Kartoffelspalten	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen, Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit einem Brötchen und Hähnchenbruststreifen <G>	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Eisdessert Vanille-Schokolade	

20.04.-24.04.2026 KW 17	Menü 1	Bio Brokkolicremesuppe <V> mit Bio Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Paniertes Putenschnitzel <G> mit Erbsen, Heller Soße <V> und Salzkartoffeln	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V> mit Bio Langkornreis	Nudel- Tomatenauflauf mit Wildlachswürfeln <F>	
	Menü 2	Bio Rührei <V>, Rahmspinat und Bio Salzkartoffeln	Ofenkartoffel mit Kräuterdip	Käsespätzle optional mit Röstzwiebeln	Möhren - Brokkoligemüse in Petersiliensoße <V>, Bio Langkornreis	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Kichererbsen und Dressing mit einem Brötchen und Gemüse Nuggets <V>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing dazu ein Mehrkornbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen, Sesam- Karottensticks <V>	
	Dessert	Frischobst	Schoko-Milchpudding	Frischobst	Frischobst	

27.04.-01.05.2026 KW 18	Menü 1	Bio Kaisergemüse in Bio Käsesoße, Bio Vollkorn-Spiralnudeln	Geflügelbällchen <G> in Rahmsauce mit Brokkoli und Langkornreis	Rinderbolognese <R> mit Spiralnudeln und Hartkäse gerieben	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs mit Brokkoli, Möhren und Brokkoli in heller Soße <F> mit Langkornreis	
	Menü 2	Bio Tomatensoße mit Bio Vollkorn-Spiralnudeln	Süßkartoffeleintopf aus Süßkartoffeln, Zwiebeln, Kichererbsen und Spinat <V> dazu Langkornreis	Bio Karottencremesuppe danach Grießbrei <V> mit Zimt und Zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit einem Brötchen	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit einem Brötchen und Gemüse-Köttbullar <V>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit einem Mehrkornbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen dazu Sesam-Karottensticks <V>	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Vanilla-Milchpudding	Frischobst	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.