















nährstoffoptimierter & schweinefleischfreier Vierwochen-Speisenplan

Steudel Catering GmbH  
 Poucher Hauptstraße 15  
 06774 Muldestausee  
 Tel.:03493 - 514659  
[kids.steudel@steudel-catering.de](mailto:kids.steudel@steudel-catering.de)



Speiseplan vom:  
 27.04.26  
 bis  
 22.05.26  
 Änderungen vorbehalten

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 27.04. bis 01.05.2026	Bratwurst, <b>GL1</b> , mit Mischgemüse, <b>HF</b> Bratensoße, <b>2</b> und Kartoffeln 	Nudeln, <b>GL1, GL2, EI</b> mit Tomatensoße, <b>2</b> Fruchtjoghurt, <b>LC, ME</b> 	fruchtiges Curry-Huhngeschnetzeltes, <b>LC, ME</b> mit Kartoffelbrei <b>LC, ME</b> 	Knusperfisch (Käuter-Käse-Füllung) <b>FE, GL1, GL2, LC, ME, EI</b> , mit feiner Kräutersoße, <b>LC, ME</b> und Reis Rote Beete 	<b>MAIFEIERTAG</b>
Woche vom 04.05. bis 08.05.2026	Eierkuchen, <b>GL1, LC, ME, EI</b> , mit Apfelmus <b>5</b> 	Carbonarasoße, <b>LC, ME 2</b> , mit Pasta, <b>GL1, EI</b> Fruchtjoghurt, <b>LC, ME</b> 	Hackbraten <b>GL1, EI, SE</b> mit Kartoffeln, Erbsen und Bratensoße <b>2</b> 	Reis mit Tomatenschmandsoße <b>LC, ME</b> und gebratener Hähnchenbrust Gurkensalat 	
Woche vom 11.05. bis 15.05.2026	Spinat <b>LC, ME</b> mit Rührei, <b>EI</b> und Salzkartoffeln, 	Gemüsebolognese mit Pasta, <b>GL1, EI</b> Melone 	Fleischbällchen <b>GL1, GL2, EI</b> mit Rahmsoße <b>LC, ME</b> , Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln 	<b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>beweglicher Ferientag</b>
Woche vom 18.05. bis 22.05.2026	Grießbrei, <b>LC, ME</b> mit Erdbeersoße 	Tomatensoße, <b>2</b> , mit Pasta, <b>GL1, GL2, EI</b> und Jägerschnitzel <b>GL, EI</b> 	Leberkäse, <b>SL, SF</b> mit Bratensoße, <b>2</b> , Kartoffeln und Bohnengemüse, <b>HF</b> 		

Frei von Geschmacksverstärkern. Alle Angaben nach Kenntnisstand, ohne Gewähr für Richtigkeit, Fehlerfreiheit und Aktualität. Spuren v. Allergenen können aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie die zusätzlichen Informationen über Spuren in unseren Gerichten & Speisen.

					
Geflügel	Fisch	Rind	Truthahn/Pute	Vegetarisch	

mit Konservierungsstoff (1), mit Antioxidationsmittel (2), mit Phosphat (3), mit Farbstoff (4), mit Süßungsmittel (5), Geschmacksverstärker (6)  
 EI:Hühnereiweiß und -eigelb; KT:Krebstiere; FE:Fisch und erzeugnisse; EE:Erdnüsse und -erzeugnisse; SJ:Soja-Erzeugnisse; SE:Senf  
 SL:Sellerie; SM:Sesam; SD:Schwefeldioxid und Sulfite; LP:Lupine; WT:Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische);LC: Laktose  
 GL1:glutenhaltiges Getreide: Weizen, GL2: Roggen, GL3 Hafer, GL4 Dinkel, GL5 Grünkern; ME:Milch und -erzeugnisse HF: Hülsenfrüchte