

Speiseplan vom 13.4.2026 bis 24.4.2026

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

13.4.-17.4.2026

Montag: Knödelmix^{7a,9,14*} an Champignonrahmsoße^{7a,b,14} mit
Blattsalatsmix an Balsamico-Vinaigrette¹⁷,
Äpfel



Dienstag: Kartoffelsuppe¹⁶ mit Backerbsen^{7a,9}
und Brötchen vom Bergstraßenbäcker^{7a} und
Waldfruchtquark¹⁴(zuckerreduziert)



Mittwoch: Kabeljaufilet in Maispanade¹⁰ mit Dampfkartoffeln
und Rahmspinat¹⁴
Honigmelonenspalten



Donnerstag: Gnocchi^{7a} an veganer Paprika-Rahmsoße^{7a,b,12} dazu
Salatsmix mit Mais an Vinaigrette¹⁷ und
Birnen



Freitag: Hähnchenschnitzel^{7a} mit Rahmsoße^{7a,b,14}, Dinkelspätzle^{7a,e,9} und
Gurkensalat mit Dill¹⁷
bunter Donutmix^{7,14*,G}

20.4.-24.4.2026

Montag: Fusilli^{7a} mit fruchtiger Tomatensoße und
Eisbergsalat an Joghurtdressing^{14,C}
Mehrfucht Berliner ^{7a,9,14*}



Dienstag: Vegane Hackbällchen^{7a,12} in Rahmsoße^{7a,b,14} mit Naturreis und
bunter Salatsmix an Vinaigrette¹⁷,
Trauben



Mittwoch: Kibbelinge (Fischnuggets)^{7a,9,10,17} mit Remoulade^{9,17} Dampfkartoffeln und
Buttermais^{14*},
WWF Bio Bananen



Donnerstag: Bio Milchreis¹⁴ mit Zimt-Sauerkirschen und
kleine Gemüsebrühe mit Nudelreis^{7a,16}



Freitag: Rinder-Currywurst^B in fruchtiger Tomatensoße mit Wedges und
Gurkensalat mit Dill¹⁷,
Schokopudding¹⁴ (zuckerreduziert)



Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Informationen zu Allergenen sowie Zusatzstoffen entnehmen Sie dem Beiblatt