



VielfaltMenü

Speiseplan April

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.04. - 03.04.2026	SK3			Milchreis mit Zucker-Zimt (V, am)	Klopse mit Petersiliensoße, Fingermöhren & Salzkartoffeln	Feiertag
				Energie pro Portion: 2978 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 1364 kJ, 331 kcal	
06.04. - 10.04.2026	SK3	Feiertag	Mais-Grießbrei mit heißen Kirschen & Zucker-Zimt (V, am)	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen & Reis (G)	Rindergulasch mit Rotkohl & Kartoffelklößen (R)	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln (V, ae, am)
			Energie pro Portion: 2178 kJ, 519 kcal	Energie pro Portion: 1570 kJ, 374 kcal	Energie pro Portion: 2004 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 1249 kJ, 300 kcal

Name der Einrichtung:	Telefonnummer:
Kundennummer:	Datum / Unterschrift:

VielfaltMenü GmbH
 Servicecenter Wolfen
 Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim
 Tel.: (03494) 6694400 Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Nitritpökelsalz, 17 – mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 23 - mit Knoblauch; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Kamut*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa - enthält Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält Walnüsse, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sm - enthält Macadamianüsse*, sq - enthält Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*; Sonstiges: S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel, Kursiv - vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil; *und daraus gewonnene Erzeugnisse



VielfaltMenü

Speiseplan April

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
13.04. - 17.04.2026	SK3	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese vom Rind & Mais-Spaghetti (R)	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Möhren & Salzkartoffeln (G)	Polenta Medaillon mit Schokoladen-Kokossoße (V)	Gemüseintopf mit Weißkohl, Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln & Reisbrot (V, nl)	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße, Erbsen & Kartoffelpüree (F, af, au)
		Energie pro Portion: 2370 kJ, 565 kcal	Energie pro Portion: 1355 kJ, 327 kcal	Energie pro Portion: 2487 kJ, 598 kcal	Energie pro Portion: 1071 kJ, 263 kcal	Energie pro Portion: 1428 kJ, 345 kcal
20.04. - 24.04.2026	SK3	Ragout vom Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln (V)	Rindfleischbratling in Soße, Grüne Bohnen & Kartoffelbrei (R, bm)	Grüne Erbsen Nudeln mit Geflügeljagdwurst in Tomaten-Basilikum-Soße (G, 2, 3, 7)	Kartoffelsüppchen mit Geflügelwiener, Möhren, Sellerie & Lauch (G, bc, 2, 3, 7)	Kartoffel-Röstitaler (V)
		Energie pro Portion: 846 kJ, 201 kcal	Energie pro Portion: 2182 kJ, 529 kcal	Energie pro Portion: 911 kJ, 221 kcal	Energie pro Portion: 1240 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 3855 kJ, 927 kcal
27.04. - 30.04.2026	SK3	Hausgemachte Gemüsebällchen mit Paprikasoße & Reis (V, bc)	Kichererbsen-Spirelli mit Tomatensoße & Reibekäse (V, am)	Bratwurst mit fruchtiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelbrei (G, bc, bm, 3)	Putenbraten in Soße, Brokkoli & Kartoffelklößen (G)	
		Energie pro Portion: 1713 kJ, 411 kcal	Energie pro Portion: 790 kJ, 193 kcal	Energie pro Portion: 2636 kJ, 635 kcal	Energie pro Portion: 1447 kJ, 351 kcal	



VielfaltMenü

Speiseplan Mai

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.05.2026	SK3					Feiertag
04.05. - 08.05.2026	SK3	Gemüsebolognese mit Mais-Spaghetti & Reibekäse (V, am)	Schmorkohlpfanne mit Rinderhackfleisch & Kartoffelbrei (R, bm)	Hähnchenbrustfilet in Soße, Rotkraut & Salzkartoffeln (G, au, 3)	Reis Pfanne mit Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren) & Paprikasoße (V, au)	Milchreis mit Zucker-Zimt & heißer Erdbeersoße (V, am)
		Energie pro Portion: 2272 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 1693 kJ, 406 kcal	Energie pro Portion: 1464 kJ, 355 kcal	Energie pro Portion: 1439 kJ, 347 kcal	Energie pro Portion: 1753 kJ, 417 kcal

VielfaltMenü GmbH
 Servicecenter Wolfen
 Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim
 Tel.: (03494) 6694400 Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com

Name der Einrichtung:	Telefonnummer:
Kundennummer:	Datum / Unterschrift:

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Nitritpökelsalz, 17 – mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 23 - mit Knoblauch; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Kamut*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa - enthält Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält Walnüsse, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sm - enthält Macadamianüsse*, sq - enthält Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm – enthält Senf*, as – enthält Sesam*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl – enthält Lupinen*, um – enthält Weichtiere*; Sonstiges: S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil; *und daraus gewonnene Erzeugnisse



VielfaltMenü

Speiseplan Mai

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
11.05. - 15.05.2026	SK3	Vegetarische Kartoffelsuppe (V, bc)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Petersiliensoße & Reis (V)	Chili con Carne mit roten Bohnen, Maiskörner & Paprika (R)	Feiertag	Seelachsfilet in Petersiliensoße, Sellerie-Möhren-Lauch-Gemüse & Salzkartoffeln (F, af, bc)
		Energie pro Portion: 720 kJ, 176 kcal	Energie pro Portion: 1868 kJ, 450 kcal	Energie pro Portion: 1534 kJ, 371 kcal		Energie pro Portion: 1439 kJ, 347 kcal
18.05. - 22.05.2026	SK3	Putengulasch mit Mischgemüse & Salzkartoffeln (G)	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Möhren, Paprika, Mais & Schnittlauchsoße (V)	Milchreis mit & Zucker-Zimt (V, am)	Vegetarische Krautnudeln (Mais-Penne mit Schmorkohlsoße) (V, au)	Seelachswürfel in Dillsoße, Wurzelgemüse & Salzkartoffeln (F, af, au)
		Energie pro Portion: 1406 kJ, 338 kcal	Energie pro Portion: 1641 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 1978 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 1777 kJ, 424 kcal	Energie pro Portion: 1029 kJ, 249 kcal
25.05. - 29.05.2026	SK3	Feiertag	Mais-Grießbrei mit heißen Kirschen & Zucker-Zimt (V, am)	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen & Reis (G)	Rindergulasch mit Rotkohl & Kartoffelklößen (R, au, 3)	Rote Linsen Nudeln mit Brokkolissoße (V)
			Energie pro Portion: 2178 kJ, 519 kcal	Energie pro Portion: 1570 kJ, 374 kcal	Energie pro Portion: 2004 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 334 kJ, 85 kcal