

Speiseplan

Woche vom 09.03.2026 bis 15.03.2026, KW 11

	Montag, 09.03.26	Dienstag, 10.03.26	Mittwoch, 11.03.26	Donnerstag, 12.03.26	Freitag, 13.03.26
Essen 1	Penne- Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Hähnchenbruststreifen, dazu Frischobst (Ananas)  🌱, DGE, a, a1, g, 12	Eierfrikassee mit Gemüse (Erbsen, Möhren, Kapern) dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Möhrensalat)  🌱, DGE, a, a1, c, g, 14	Grießbrei mit Beerenmix, dazu Rohgemüse (Gurke)  🌱, DGE, a, a1, g	Spanische Reispfanne (Paella Art) mit Meeresfrüchten (Muschelfleisch, Garnelen und Tintenfisch), Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Paprika und Kurkuma dazu Schokopudding  🌱, DGE, , d, n, 10	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree), dazu Vollkornbrot und Frischobst (Birne)  🌱, DGE, a, a1, g, i, 14
Essen 2	Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfeln und Gemüsekloßchen  🌱, , a, a1, c	Nürnberger Mini-Rostbratwürstchen mit Bohnengemüse zum Überfüllen und Kartoffeln  🌱, a, a1, 1	Blumenkohl- Käse- Stern an einer Kräutersauce dazu Reis  🌱, a, a1, c, g	Hähnchenkeule mit Paprikasauce dazu Kartoffelpüree  🌱, a, a1, g	Kessel-Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelwürfeln  🌱, a, a1, 6
Essen 3	Mexikanischer Gemüsetopf (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) dazu Reis  🌱, a, a1, i	Möhren- Ingwersuppe dazu Mehrkornbrot  🌱, a, a1, a2, g	Kartoffelauflauf mit Käse überbacken  🌱, , a, a1, g	Kohlrabi- Möhrengemüse mit Kartoffelbrei  🌱, a, a1, g	Nudeleintopf mit Gemüse (Sellerie, Lauch, Möhre) dazu Brötchen  🌱, a, a1, i
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Ananas)	Rohkostsalat (Möhrensalat)  🌱, 12	Rohgemüse (Gurke)	Schokopudding  🌱, g, 10	Frischobst (Birne)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe und Allergene:

° aus eigener Produktion, 🌱 vegetarisch, 🐟 Fisch, 🐔 Geflügel, 🐄 Rind, 🐷 enthält Schweinefleisch, * aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-Öko-006, DGE Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas" sowie dem, "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat , 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt
Allergenkennzeichnung: enthält Knoblauch*, a Glutenhaltiges Getreide*, a1 Weizen*, a2 Roggen*, a3 Gerste*, a4 Hafer*, a5 Dinkel*, a6 Kamut od. Hybridstämme*, b Krebstiere*, c Eier*, d Fisch*, e Erdnüsse*, f Soja*, g Milch + Milchprodukte (einschl. Laktose)*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandel*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere (Mollusken) * (* und Erzeugnisse daraus)