

Speiseplan

Woche vom 20.04.2026 bis 26.04.2026, KW 17

| | Montag, 20.04.26 | Dienstag, 21.04.26 | Mittwoch, 22.04.26 | Donnerstag, 23.04.26 | Freitag, 24.04.26 |
|--------------------------|--|--|--|--|--|
| Essen 1 | Gabelspaghetti an einer Tomaten- Paprika- Sauce mit bunten Paprikastreifen und Tomatenwürfel dazu geriebener Käse und Obst der Saison (Apfel)  ☞, DGE, a, a1, g | Hühnerfrikasse mit Reis, Kapern und Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree) dazu Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)  ☞, DGE, a, a1, g, i, 12 | Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Rohgemüse (Kohlrabi)  ☞, DGE, a, a1, c, g | Lachswürfel in einer Senf,- Dillsauce und Gemüsejulienne dazu Naturreis und Frischobst (Apfelsine)  ☞, DGE, a, a1, d, g, 12 | Wachsbohneentopf mit Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten) und Kartoffelwürfeln dazu Naturjoghurt und Vollkornbrot  ☞, DGE, a, a1, g |
| Essen 2 | Gabelspaghetti mit Sauce Carbonara (Baconwürfel vom Schwein und Käse) ☞, a, a1, g, 1, 2, 13 | Kartoffelpüree an buntem Gemüse in Rahm-Sauce (Möhren, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli) ☞, a, a1, d, g, 12, 14 | Königsberger Klopse in einer Bechamelsauce mit Kapern dazu Kartoffeln ☞, a, a1, c, g, j, 14 | Wurstsoljanka mit Paprika, Zwiebeln und Tomate dazu Baguette ☞, a, a1, 12 | Geflügel Cevapcici an einer Geflügelsauce dazu Tomatenreis ☞, a, a1, c, i, j |
| Essen 3 | Grüne Erbsensuppe mit Bärlauch und gewürfelten Kartoffeln ☞, a, a1, g | Nudelgratin mit vegetarischer Bolognese und Käse überbacken ☞, a, a1, f, g | Brühnudeln vegetarisch, dazu Brot ☞, a, a1, i | Gemüseboulette an einer Kräutersauce dazu Kartoffeln ☞, a, a1, c, g, i, 14 | Maiscremesüppchen mit Karotte und Selleriesalz dazu rustikales Brot ☞, a, a1, g, i |
| Beilagen/Salate/Desserts | Frischobst (Apfel) | Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat) ☞, 12 | Rohgemüse (Kohlrabi) ☞ | Frischobst (Apfelsine) | Fruchtcocktail ☞, 10, 12 |

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)