

Speiseplan

Woche vom 27.04.2026 bis 03.05.2026, KW 18

	Montag, 27.04.26	Dienstag, 28.04.26	Mittwoch, 29.04.26	Donnerstag, 30.04.26	Freitag, 01.05.26
Essen 1	Vollkornnudeln an einer "italienischen Pasta-Sauce" mit Champignons und Frischkäse, dazu Frischobst (Kiwi)  <small>🌱, DGE, a, a1, g</small>	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Erbsengemüse dazu Beerenquark  <small>🌱, DGE, a, a1, g</small>	Kartoffel- Brokkoli- Auflauf mit Käse überbacken dazu Gemüserohkost (Karotte)  <small>🌱, DGE, a, a1, g, 14</small>	Fischboulette (aus Hering, Alsaka Seelachs, Kartoffeln und Zwiebeln) mit Kartoffelpüree und Kräutersauce dazu Rohkostsalat (Rotkraut)  <small>🌱, DGE, , a, a1, c, d, g, j</small>	Feiertag
Essen 2	"Schnippelwurstgulasch" Wiener Würstchen in Scheiben in Tomatensauce, dazu Nudeln <small>🌱, a, a1, g, i, 12</small>	Gemüsereis (Paprika, Möhren, Erbsen, Bohnen, Mais) dazu Kräutersauce <small>🌱, a, a1, g</small>	Schweinelachs-Schnitzel mit Rahmgemüse aus Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln <small>🌱, a, a1, g, 14</small>	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln <small>🌱, a, a1, c</small>	Feiertag
Essen 3	Kürbis- Möhrengemüse mit Kartoffelbrei <small>🌱, a, a1, g, 14</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>🌱, a, a1, c, 2, 12</small>	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Porree, Möhre) dazu Vollkornbrot <small>🌱, a, a1, a2, a3</small>	Gemüse- Köttbuller mit Kartoffeln und einer Kräutersauce <small>🌱, a, a1, c, g, 14</small>	Feiertag
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Kiwi)	Beerenquark <small>🌱, g, 12</small>	Gemüserohkost (Karotte)	Rohkostsalat (Rotkrautsalat) <small>🌱, 12</small>	Feiertag

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)