



# Speiseplan






Woche vom 04.05.2026 bis 10.05.2026, KW 19

	Montag, 04.05.26	Dienstag, 05.05.26	Mittwoch, 06.05.26	Donnerstag, 07.05.26	Freitag, 08.05.26
Essen 1	Penne- Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Hähnchenbruststreifen, dazu Frischobst (Ananas)  <small>VE, DGE, a, a1, g, 12</small>	Eierfrikassee mit Gemüse (Erbsen, Möhren, Kapern) dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Möhrensalat)  <small>VE, DGE, a, a1, c, g, 14</small>	Grießbrei mit Beerenmix, dazu Rohgemüse (Gurke)  <small>VE, DGE, a, a1, g</small>	Spanische Reispfanne (Paella Art) mit Meeresfrüchten (Muschelfleisch, Garnelen und Tintenfisch), Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Paprika und Kurkuma dazu Schokopudding  <small>VE, DGE, , d, n, 10</small>	Weiße Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree), dazu Vollkornbrot und Frischobst (Birne)  <small>VE, DGE, a, a1, g, i, 14</small>
Essen 2	Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfeln und Gemüseklößchen <small>VE, , a, a1, c</small>	Nürnberger Mini-Rostbratwürstchen mit Bohnengemüse zum überfüllen und Kartoffeln <small>VE, a, a1, 1</small>	Blumenkohl- Käse- Stern an einer Kräutersauce dazu Reis <small>VE, a, a1, c, g</small>	Hähnchenkeule mit Paprikasauce dazu Kartoffelpüree <small>VE, a, a1, g</small>	Kessel-Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelwürfeln <small>VE, a, a1, 6</small>
Essen 3	Mexikanischer Gemüsetopf (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) dazu Reis <small>VE, a, a1, i</small>	Möhren,- Ingwersuppe mit Mehrkornbrot <small>VE, a, a1, a2, i</small>	Kartoffelauflauf mit Käse überbacken <small>VE, , a, a1, g</small>	Kohlrabi- Möhregemüse mit Kartoffelbrei <small>VE, a, a1, g, 14</small>	Nudleintopf mit Gemüse (Sellerie, Lauch, Möhre) dazu Brötchen <small>VE, a, a1, i</small>
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Ananas)	Möhrensalat <small>VE, 12</small>	Gemüserohkost (Gurke)	Schokopudding <small>VE, g, 11</small>	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)