






# Speiseplan

Woche vom 11.05.2026 bis 17.05.2026, KW 20

	Montag, 11.05.26	Dienstag, 12.05.26	Mittwoch, 13.05.26	Donnerstag, 14.05.26	Freitag, 15.05.26
Essen 1	Gabelspaghetti an einer Broccoli- Sauce dazu Obst der Saison (Apfel)   ☞, DGE, a, a1, c, g	Reispfanne mit "Mexikomix" Gemüse aus bunten Paprikastreifen, Mais, Bohnen, Möhren und Kidneybohnen dazu Dip aus Quark mit feinen Kräutern  Rote Grütze mit Vanillesauce   ☞, DGE, a, a1, g	Hühnersuppentopf mit Wurzelgemüse (Porree, Sellerie, Möhren) und Muschelnudeln dazu Brot und Rohgemüse (Karotten)   , ☞, DGE, a, a1, i	Christi Himmelfahrt	Gemüse-Nudelauflauf Vollkornnudeln mit gelben und orangen Karottenscheiben, Romanbohnen, Brokkoliröschen, Erbsen und Fetakäse überbacken dazu Frischobst (Pflaume)   ☞, DGE, a, a1, g, h
Essen 2	Nudeln mit einer Bolognese- Sauce  ☞, , a, a1, i	Hähnchenschnitzel mit Kaisergemüse in Rahmsauce dazu Kartoffeln  ☞, a, a1, g, 14	Milchreis dazu Apfelmus, Zimt und Zucker  ☞, g, 2, 12	Christi Himmelfahrt	Schweinegulasch mit Kartoffeln  ☞, a, a1
Essen 3	Chili sin carne dazu Reis  ☞, a, a1, f, i	Gemüse Eintopf mit Wurzelgemüse, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl und Rosenkohl dazu Mehrkornbrot  ☞, a, a1, a2, i	Vegetarischer Kochklops mit einer Kapernsauce dazu Kartoffeln  ☞, a, a1, g, i	Christi Himmelfahrt	Kartoffelsüppchen mit feinen Wurzelgemüwestreifen (Sellerie, Porree, Möhren) dazu Baguette  ☞, a, a1, i
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Apfel)	Rote Grütze mit Vanillesauce   ☞, DGE, g, 10, 12	Rohgemüse (Karotte)	Christi Himmelfahrt	Frischobst (Pflaume)

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)