










Speiseplan






Woche vom 18.05.2026 bis 24.05.2026, KW 21

	Montag, 18.05.26	Dienstag, 19.05.26	Mittwoch, 20.05.26	Donnerstag, 21.05.26	Freitag, 22.05.26
Essen 1	<p>Spirelli- Nudeln an einer vegetarischen Bolognese-Sauce (auf Getreidebasis) mit zarten Gemüsewürfeln (Karotten, Sellerie, Lauch) und Frischobst (Banane)</p>  <p> DGE, a, a1, f, i</p>	<p>"Reis-Hähnchen-Pfanne" aus Vollkornreis mit buntem Gemüse (Paprika, Brokkoli, Möhren, Lauch) und zarten Hähnchenbruststreifen dazu einen Joghurt-Kräuter-Dip</p>  <p> DGE, a, a1, g</p>	<p>Vanillemilch- Nudeln mit Kirschen dazu Rohgemüse (Kohlrabi)</p>  <p> DGE, a, a1, g, 10</p>	<p>Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet) an einer Kräuter-Sauce dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)</p>  <p> DGE, a, a1, d, g, 14</p>	<p>Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) dazu Baguette und Frischobst (Kiwi)</p>  <p> DGE, a, a1, g, i, 14</p>
Essen 2	<p>Gebratene Schupfnudeln mit buntem Gemüse (Tomate, Paprika, Mais) dazu eine pikante Tomaten,- Sahne Sauce</p> <p> a, a1, c, g</p>	<p>Süß-saure-Eier mit Kartoffeln dazu Rote Beete</p> <p> a, a1, c, g, j, 1, 2, 12</p>	<p>Geflügelboulette mit Rahmgemüse aus Blumenkohl dazu Kartoffeln</p> <p> a, a1, g, i</p>	<p>Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu einen Quark-Dip</p> <p> g</p>	<p>Hähnchenfiletspitzen mit Champignons in Rahmsauce dazu Kartoffeln</p> <p> a, a1, g, 14</p>
Essen 3	<p>Nudeln an einer Champignonsauce mit Petersilie</p> <p> a, a1, g</p>	<p>Vegetarische Maultaschensuppe dazu Baguette</p> <p> a, a1, c, g, i</p>	<p>Kartoffel- Kohlrabigratin mit Käse überbacken</p> <p> a, a1, g</p>	<p>Grüne Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und kleinen Kartoffelwürfeln dazu Baguette</p> <p> a, a1, i</p>	<p>Steckrübensuppe mit Suppengemüse (Sellerie, Porree, Möhren) Kartoffelwürfeln und Petersilie dazu Baguette</p> <p> a, a1, i</p>
Beilagen/Salate/Desserts	<p>Frischobst (Banane)</p>	<p>Vanillepudding</p> <p> g, 10</p>	<p>Rohgemüse (Kohlrabi)</p>	<p>Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)</p>  <p> DGE, 12</p>	<p>Frischobst (Kiwi)</p>

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)