

Speiseplan

Woche vom 31.08.2026 bis 06.09.2026, KW 36

	Montag, 31.08.26	Dienstag, 01.09.26	Mittwoch, 02.09.26	Donnerstag, 03.09.26	Freitag, 04.09.26
Essen 1	Gabelspaghetti an einer Brokkolisauce dazu Frischobst (Apfel)  VE, DGE, a, a1, g	Reispfanne mit "Mexikomix" Gemüse aus bunten Paprikastreifen, Mais, Bohnen, Möhren und Kidneybohnen dazu Dip aus Quark mit feinen Kräutern  VE, DGE, a, a1, g	Hühnersuppentopf mit Wurzelgemüse (Porree, Sellerie, Möhren) und Muschelnudeln dazu Brot und Rohgemüse (Karotten)  , VE, DGE, a, a1, i	Fischnuggets aus Seehecht-Filetstückchen an einer Dillrahmsauce dazu Kartoffelstampf und Rohkostsalat (Gurkensalat)  VE, DGE, a, a1, d, g, 12, 14	Gemüse- Nudelauflauf Vollkornnudeln mit gelben und orangen Karottenscheiben, Romanobohnen, Brokkoliröschen, Erbsen und Fetakäse überbacken dazu Frischobst (Pflaume)  VE, 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 mit Apfelmus, Zimt und Zucker  g, 2, 12	Rühreipatty mit Rahmspinat dazu Kartoffeln  a, a1, c, g	Schweinegulasch mit Kartoffeln  a, a1
Essen 3	Chili sin carne dazu Reis  a, a1, f, i	Gemüseeeintopf mit Wurzelgemüse, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl und Rosenkohl dazu Mehrkornbrot  a, a1, a2, i	Vegetarischer Kochklops mit einer Kapernsauce dazu Kartoffeln  a, a1, g, i	Vegetarische Spätzlepfanne aus Eierspätzle mit Zucchiniwürfeln, Möhren und Champignons  a, a1, c	Kartoffelsüppchen mit feinem Wurzelgemüsestreifen (Sellerie, Porree, Möhren) dazu Baguette  a, a1, g, i, 14
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Apfel)	Rote Grütze mit Vanillesauce	Rohgemüse (Karotte)	Rohkostsalat (Gurkensalat)	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)