

Speiseplan

Woche vom 15.09.2025 bis 21.09.2025, KW 38

	Montag, 15.09.25	Dienstag, 16.09.25	Mittwoch, 17.09.25	Donnerstag, 18.09.25	Freitag, 19.09.25
Essen 1	Vollkornnudeln an einer "mediterranen Pasta-Sauce" mit Champignons und Frischkäse, dazu Obst der Saison (Kiwi)  ☞, DGE, a, a1, g	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Erbsengemüse dazu Beerenquark  ☞, DGE, a, a1, g	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken dazu Gemüsesticks (Karottensticks)  ☞, DGE, a, a1, g, 14	Fischfrikadelle (aus Hering und Seelachsfilet) mit Kartoffelpüree und Kräutersauce dazu Rohkostsalat (Rotkrautsalat)  ☞, DGE, a, a1, g, 12, 14	Kartoffel- Gemüsesuppe (Kartoffelwürfel, Sellerie, Porree, Möhren, Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli) mit Baguette, dazu Obst der Saison (Banane)  ☞, DGE, a, a1, g, 14
Essen 2	"Schnippelwurstgulasch" Wiener Würstchen in Scheiben in Tomatensauce, dazu Nudeln  ☞, a, a1, g, i, 12	Gemüsereis (Paprika, Möhren, Erbsen, Bohnen, Mais) dazu Kräuter-Käse-Sauce  ☞, DGE, a, a1, g	Schweinelachs-Schnitzel mit Rahmgemüse aus Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln  ☞, a, a1, g, 14	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln  ☞, a, a1, c, 14	Geflügelbratwurst mit Erbsenpüree (aus Kartoffeln und Erbsen) dazu Bratensauce  ☞, a, a1, g, 12, 14
Essen 3	Kürbis- Möhrengemüse mit Kartoffelbrei  ☞, a, a1, g, 14	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  ☞, a, a1, c, 2, 12	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Porree, Möhre) dazu Vollkornbrot  ☞, a, a1, a2, a3	Gemüse-Köttbuller mit Kartoffeln und einer Kräutersauce  ☞, a, a1, c, g, 14	Bunte Nudeln mit einer Käse,- Kräutersauce  ☞, a, a1, g
Beilagen/Salate/Desserts	Obst der Saison (Kiwi)	Beerenquark	Gemüsesticks (Karottensticks)	Rohkostsalat (Rotkrautsalat)	Obst der Saison (Banane)

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 Konservierungsmittel, 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)