

Speiseplan

Woche vom 14.09.2026 bis 20.09.2026, KW 38

	Montag, 14.09.26	Dienstag, 15.09.26	Mittwoch, 16.09.26	Donnerstag, 17.09.26	Freitag, 18.09.26
Essen 1	Penne,-Nudeln an einer Käse-Kräutersauce mit Zucchiniwürfeln dazu Frischobst (Plattpfirsich)  🌱, DGE, a, a1, g	Fruchtiges Hähnchencurry aus zarten Hähnchenbruststreifen dazu Reis mit Erbsengemüse  🌱, DGE, a, a1, g, 12	Bunter Gemüseauflauf (Möhren, Erbsen, Romanobohnen, Blumenkohl, Brokkoli) mit Kartoffeln und Käse überbacken dazu Snacktomaten  🌱, DGE, a, a1, g, 14	Paniertes Seehechtfilet mit Kartoffeln und einer Dillsauce dazu Gurkensalat  🌱, DGE, a, a1, c, g, 12	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrot und Frischobst (Apfel)  🌱, DGE, a, a1, a2, g, 14
Essen 2	Wurstgulasch mit Nudeln (Jagdwurst vom Schwein) 🌱, a, a1, i, j, 1, 2, 13	Gemüsefrikadelle an Rahmgemüse (Romanesco) dazu Kartoffeln 🌱, a, a1, c, g	Eierkuchen mit Apfelmus 🌱, a, a1, c, g, 2, 12	Salzkartoffeln mit Dillquark 🌱, g	Grütwurst (Topfwurst) mit Sauerkraut und Kartoffeln 🌱, a, a1
Essen 3	Hartweizen mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Aubergine) 🌱, , a, a1	Cremiges Gemüsecurry dazu Reis 🌱, , a, a1, g, i	Blumenkohl- Creme-Suppe dazu Brot 🌱, a, a1, a2, g, i	Couscouspfanne mit Tomaten-, Zwiebel- und Zucchiniwürfeln, Zitronenabrieb, Kerbel, Petersilie und Kreuzkümmel dazu einen Quark-Kräuterdip 🌱, , a, a1, g	Tomatensuppe mit Reis und Vollkornbrot 🌱, a, a1, a2, a3, a4, g
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Plattpfirsich)	Fruchtquark	Rohgemüse (Snacktomaten)	Gurkensalat	Frischobst (Apfel)

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)