

Speiseplan

Woche vom 05.10.2026 bis 11.10.2026, KW 41

	Montag, 05.10.26	Dienstag, 06.10.26	Mittwoch, 07.10.26	Donnerstag, 08.10.26	Freitag, 09.10.26
Essen 1	Gabelspaghetti an einer Tomaten- Paprika- Sauce mit bunten Paprikastreifen und Tomatenwürfel dazu geriebener Käse und Obst der Saison (Apfel)   DGE, a, a1, g	Hühnerfrikassee mit Reis, Kapern und Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree) dazu Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)   DGE, a, a1, g, i	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Rohgemüse (Kohlrabi)   DGE, a, a1, c, g	Lachswürfel in einer Senf,- Dillsauce und Gemüsejulienne dazu Naturreis und Frischobst (Apfelsine)   DGE, a, a1, d, g, 12	Wachsbohneentopf mit Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten) und Kartoffelwürfeln dazu Naturjoghurt und Vollkornbrot   DGE, a, a1, g
Essen 2	Gabelspaghetti mit Sauce Carbonara (Baconwürfel vom Schwein und Käse)  a, a1, g, 1, 2, 13	Kartoffelpüree an buntem Gemüse in Rahm-Sauce (Möhren, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli)  a, a1, d, g, 12, 14	Königsberger Klopse in einer Bechamelsauce mit Kapern dazu Kartoffeln  a, a1, c, g, j, 14	Wurstsoljanka mit Paprika, Zwiebeln und Tomate dazu Baguette  a, a1, 12	Geflügel Cevapcici an einer Geflügelsauce dazu Tomatenreis   DGE, a, a1, c, i, j
Essen 3	Grüne Erbsensuppe mit Bärlauch und gewürfelten Kartoffeln  a, a1, g	Nudelgratin mit vegetarischer Bolognese und Käse überbacken  a, a1, f, g	Brühnudeln vegetarisch, dazu Brot  a, a1, i	Gemüseboulette an einer Kräutersauce dazu Kartoffeln  a, a1, c, g, i, 14	Maiscremesüppchen mit Karotte und Selleriesalz dazu rustikales Brot  a, a1, g, i
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Apfel)	Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)  12	Rohgemüse (Kohlrabi)	Frischobst (Apfelsine)	Fruchtcocktail

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)