

Speiseplan

Woche vom 12.10.2026 bis 18.10.2026, KW 42

	Montag, 12.10.26	Dienstag, 13.10.26	Mittwoch, 14.10.26	Donnerstag, 15.10.26	Freitag, 16.10.26
Essen 1	Vollkornnudeln an einer italienischen Pastasauce mit Champignons und Frischkäse, dazu Frischobst (Pflaume)  🌱, DGE, , a, a1, g	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Erbsengemüse dazu Beerenquark  🌱, DGE, a, a1, g	Kartoffel- Brokkoli- Auflauf mit Käse überbacken dazu Gemüserohkost (Karotte)  🌱, DGE, a, a1, g, 14	Fischboulette (aus Hering,Alsaka Seelachs,Kartoffeln und Zwiebeln) mit Kartoffelpüree und Kräutersauce dazu Rohkostsalat (Rotkraut)  🌱, DGE, , a, a1, c, d, g, j	Gemüse- Kartoffelsuppe (Karottenwürfel, Sellerie, Porree, Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli) mit Baguette, dazu Frischobst (Banane)  🌱, DGE, a, a1
Essen 2	Schnippelwurstgulasch Geflügelwiener-Würstchen in Scheiben in Tomatensauce, dazu Nudeln  🌱, a, a1, g, i	Gemüsereis (Paprika, Möhren, Erbsen, Bohnen, Mais) dazu Kräutersauce  🌱, 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	Geflügelbratwurst mit Erbsenpüree (aus Kartoffeln und Erbsen) dazu Bratensauce  🌱, a, a1, g, 12
Essen 3	Kürbis- Möhrengemüse mit Kartoffelbrei  🌱, a, a1, g	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	Bunte Nudeln mit einer Käse,- Kräutersauce  🌱, a, a1, g
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Pflaume)	Beerenquark  🌱, g	Gemüserohkost (Karotte)	Rohkostsalat (Rotkrautsalat)	Frischobst (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 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)