


























Speiseplan

Woche vom 15.12.2025 bis 21.12.2025, KW 51

	Montag, 15.12.25	Dienstag, 16.12.25	Mittwoch, 17.12.25	Donnerstag, 18.12.25	Freitag, 19.12.25
Essen 1	Gabelspaghettis an einer fruchtigen Tomatensauce mit Tomatenwürfel dazu Obst der Saison (Galiamelone)   DGE, a, a1, c, g	Hähnchenbrustfilet an einer Paprikasauce mit Paprikastreifen und Vollkornreis dazu Vanillequark   DGE, a, a1, a2, a3, g	Milchreis mit Apfelkompott dazu Zimt und Zucker und Rohgemüse (Gurke)   DGE, g	Schollenfilet in der Maispanade gebacken mit Kartoffeln an einer Fischsauce dazu Rohkostsalat (Bohnensalat)   DGE, a, a1, d, g, 12, 14	Erbsensuppe mit Wurzelgemüse (Möhren, Porree, Sellerie) und Baguette Obst der Saison (Obstsalat)   DGE, a, a1, g, 14
Essen 2	Reis an einer Kräutersauce mit Brokkoliröschen  a, a1, g	Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Tomatenragout und Käse überbacken  , a, a1, c, f, 12, 14	Kohlroulade mit Schweinehack gefüllt Salzkartoffeln und Sauce  a, a1	Vegetarische Reispfanne mit Paprika, Champignons und Feta,- Käse, überbacken  g	Hähnchengeschnetzeltes "Gyros Art" dazu Knoblauchquark und Reis  a, a1, g
Essen 3	Vollkornnudeln mit Käsesauce  a, a1, g	Gemüse-Creme-Suppe dazu Brot  a, a1, a2, g, i, 14	Eier in einer Senfsauce und Salzkartoffeln  a, a1, c, g, j, 12, 14	1/2 gefüllte Zucchini mit bunter Gemüsefüllung und Käse überbacken dazu Reis und Kräutersauce  a, a1, g, 1, 12	Möhrencreme-Suppe mit Kartoffeln dazu Brot  a, a1, g, i, 14
Beilagen/Salate/Desserts	Galiamelone	Vanillequark	Rohgemüse (Gurke)	Rohkostsalat (Bohnensalat)	Obstsalat

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)