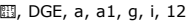
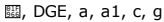
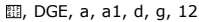
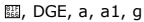
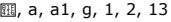
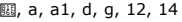
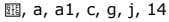
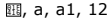
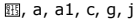
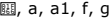
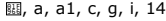
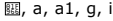


Speiseplan

Woche vom 23.02.2026 bis 01.03.2026, KW 9

	Montag, 23.02.26	Dienstag, 24.02.26	Mittwoch, 25.02.26	Donnerstag, 26.02.26	Freitag, 27.02.26
Essen 1	Gabelspaghetti an einer Tomaten- Paprika- Sauce mit bunten Paprikastreifen und Tomatenwürfel dazu geriebener Käse und Obst der Saison (Apfel)	Hühnerfrikasse mit Reis, Kapern und Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree) dazu Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)  	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Rohgemüse (Kohlrabi)  	Lachswürfel in einer Senf,- Dillsauce und Gemüsejulienne dazu Naturreis und Frischobst (Apfelsine)  	Wachsbohneentopf mit Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten) und Kartoffelwürfeln dazu Naturjoghurt und Vollkornbrot  
Essen 2	Gabelspaghetti mit Sauce Carbonara (Hinterkochschinken vom Schwein und Käse) 	Kartoffelpüree an buntem Gemüse in Rahm-Sauce (Möhren, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli) 	"Königsberger Klopse" in einer Bechamelsauce mit Kapern dazu Kartoffeln 	Wurstsoljanka mit Paprika, Zwiebeln und Tomate dazu Baguette 	Geflügel- Cevapcici an Gemüserais mit einer Geflügelsauce 
Essen 3	Grüne Erbsensuppe mit Bärlauch und Kartoffelwürfel 	Nudel- Gratin mit vegetarischer Bolognese und Käse überbacken 	Brühnudeln vegetarisch, dazu Baguette 	Gemüseboulette an einer Kräutersauce dazu Kartoffeln 	Maiscremesüppchen mit Karotte und Selleriesalz dazu rustikales Brot 
Beilagen/Salate/Desserts	Obst der Saison (Apfel)	Rohkostsalat (Weiß,-Rotkrautsalat)	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)