























## Speiseplan vom 16.02.2026 bis 20.02.2026 KW08

	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
<b>Menü 1</b>	- [kcal: 0]	Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, WZ, SL / kcal: 73] Vollkornreis [kcal: 106]  	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Sonnenblumenkerne und Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]  	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Vanillesauce mit Apfel und Zimt "kalt" [ML / 2 / kcal: 63]  	3 Maultaschen (Spinat, Karotten, Zwiebeln, Sellerie) in [GG, WZ, EI, ML, SL, SE / kcal: 199] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 34] Möhrensalat in Tomaten-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55]  
<b>Menü 2</b>	- [kcal: 0]	Eine Geflügelbrust in [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] Currysauce [GG, WZ, SE / 7 / kcal: 36] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]   	Lachsragout in Frischkäsesauce [FI, ML, GG, WZ / kcal: 73] Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Erbsen "natur" [kcal: 83]  	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Nudelreis-Einlage und Bio-Leinsamen [EI, WZ, ML, GG / kcal: 66] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]  	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Kräuterquark [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Rotkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 43]  
<b>Dessert 1</b>	- [kcal: 0]	Frischobst [kcal: 61] 	Himbeerquark [ML / 2 / kcal: 106] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Zitronenjoghurt [ML / kcal: 77] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionenmenü

