

Speiseplan vom 23.03.2026 bis 27.03.2026 KW13

	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Menü 1	Zucchini-Erbсен- Kokoscremesauce [ML, GG, WZ / kcal: 52] Vollkornreis [kcal: 106] Fingermöhren "natur" [kcal: 23] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] Paprika in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 43] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 57] Chinakohlsalat [kcal: 24] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Erbseintopf mit Bio- Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio- Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Gelbe Tortellini mit Käse-Spinat- Füllung in Béchamelsauce [ML, GG, WZ / 7 / kcal: 168] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 
Menü 2	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Bio- Kartoffelwürfeln und Paprika [GG, WZ / kcal: 80] Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Rote Bete-Sauce [ML, GG, WZ / 4 / kcal: 23] Brechbohnsensalat in Essig-Öl- Dressing [SE / kcal: 49] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Apfel-Holunder-Grütze "kalt" [2 / kcal: 68] 	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 53] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68] 
Dessert 1	Vanillepudding [ML / kcal: 82] 	Frischobst [kcal: 61] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 61] 	Rhabarberjoghurt [ML / kcal: 74] 

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		Aktionsmenü

