

## Speiseplan vom 30.03.2026 bis 03.04.2026 KW14

	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026
<b>Menü 1</b>	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Spinat-Bärlauch-Pesto "kalt" [Ei, ML / kcal: 24] Weißkohlsalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, Ei, SE, ML, SU / 2 / kcal: 50] 	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Schnittlauch-Dip [ML, GG, WZ, Ei, SE / kcal: 144] Mais "natur" [kcal: 109] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Möhrencremesuppe mit gerösteten Bio-Sonnenblumenkernen [ML, GG, WZ / kcal: 38] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252]  	- [kcal: 0]
<b>Menü 2</b>	Lachswürfel in Curry-Paprikasauce [Fi, SE, GG, WZ, ML / 7 / kcal: 82] Salzkartoffeln [kcal: 73] Brechbohnen "natur" [kcal: 33]  	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel in weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 78] Vollkornreis [kcal: 106] Möhrensalat in Dill-Dressing [SE / kcal: 48]  	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, Ei, ML / kcal: 189] Vanille-Rhabarber-Sauce "kalt" [ML / kcal: 62]  	Kartoffelsalat mit Gurken und Bio-Ei in Joghurt-Dressing [ML, Ei, SE, GG, WZ / 4 / kcal: 88] 4 vegetarische Nuggets auf Reisbasis [GG, WZ, GE / 16 / kcal: 236]  	- [kcal: 0]
<b>Dessert 1</b>	Himbeerquark [ML / 2 / kcal: 106] 	Frischobst [kcal: 61] 	Kohlrabisticks [kcal: 0] 	Grießpudding [WZ, ML, GG / kcal: 84] 	- [kcal: 0]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG 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\*, 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

