

Speiseplan vom 06.04.2026 bis 10.04.2026 KW15

	Montag 06.04.2026	Dienstag 07.04.2026	Mittwoch 08.04.2026	Donnerstag 09.04.2026	Freitag 10.04.2026
Menü 1	- [kcal: 0]	Kartoffelcremesuppe mit roten Linsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, ML, GG, WZ / kcal: 75] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Eieromelette [EI, ML / kcal: 164] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Kokos-Milchreis [ML / kcal: 105] Ananaskompott "kalt" [kcal: 89] 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten und Zwiebeln [SE, GG, GE, SO, WZ / kcal: 66] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 
Menü 2	- [kcal: 0]	2 Geflügel-Cevapcici [GG, WZ, EI, SL / kcal: 188] Djuvec-Reis mit Möhren, Erbsen, Brechbohnen, Mais und Paprika [SE / kcal: 106] Joghurt-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 133] 	Bunte Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Kräutersauce [GG, WZ, ML / kcal: 66] Gurkensalat [kcal: 9] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Gemüse-süß-sauer mit Bio-Zucchini, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ, SE, SU / 2, 7 / kcal: 46] Vollkornreis [kcal: 106] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Salzkartoffeln [kcal: 73] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] 
Dessert 1	- [kcal: 0]	Frischobst [kcal: 61] 	Bananenquark [ML / 2 / kcal: 107] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 61] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten*, 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. „geschwärtzt“, 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

