

Speiseplan vom 04.05.2026 bis 08.05.2026 KW19

	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
Menü 1	Käsesauce mit Paprika und Erbsen [ML, GG, WZ / kcal: 41] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	Gemüseschnitzel [DI, GG, WZ, HF / kcal: 191] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten, Zwiebeln und Bio-Leinsamen [SE, GG, GE, SO, WZ / kcal: 76] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 	Kokos-Milchreis [ML / kcal: 105] Ananaskompott "kalt" [kcal: 89] 	Rahmkartoffeln [ML, GG, WZ / kcal: 60] Möhren und Mais "natur" [kcal: 68] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]
Menü 2	Kartoffel-Blumenkohl-Eintopf mit Hähnchenwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Asia-Pfanne mit Sesamnudeln, Erbsen, Möhren und Sojasauce [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] 	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Chinakohlsalat [kcal: 24] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Blattsalat [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 77] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64]
Dessert 1	Bananenjoghurt [ML / kcal: 75] 	Frischobst [kcal: 61] 	Schokopudding [ML / kcal: 115] 	Kohlrabisticks [kcal: 30] 	Frischobst [kcal: 61]

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

