

Speiseplan vom 18.05.2026 bis 22.05.2026 KW21

	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
Menü 1	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] Helle Kräutersauce mit Karotten [GG, WZ, ML / kcal: 55] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Kokos-Linsen-Sauce mit Mango, Möhren, Sellerie, Lauch und Sesam [GG, WZ, SL, SM / kcal: 140] Langkornreis [kcal: 101] 	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 57] Romanobohnen "natur" [kcal: 35] 	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	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Käse-Nudelreis-Suppe mit Möhren, Sellerie und Lauch [EI, WZ, SL, ML, GG / 12 / kcal: 92] Ein Laugengebäck [GE, RO, ML, SM, GG, WZ / kcal: 301] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Apfel-Holunder-Grütze "kalt" [2 / kcal: 68] 	Rahmlinsen mit Möhren [ML, GG, WZ / kcal: 123] Salzkartoffeln [kcal: 73] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 77] 	Zucchini-Hackfleisch-Sauce mit Rinderhackfleisch und Paprika [GG, WZ / kcal: 80] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114]
Dessert 1	Frischobst [kcal: 61] 	Mandarinenquark "Cheesecake-Style" [ML / kcal: 112] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 61] 	Karamellpudding [ML / kcal: 82]

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

