

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 21.08.2026 KW34

	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026
Menü 1	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 60] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, EI / kcal: 128] Curryreis mit Erbsen und Möhren [SE, GG, WZ, ML / kcal: 104] 	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Paprika-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 130] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	Kritharaki-Salat (Nudelreis-Salat) mit Paprika und Mais in Balsamico-Dressing [GG, EI, WZ, SE / kcal: 142] 4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] 
Menü 2	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 33] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Vollkornnudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 144] Rote Bete [4 / kcal: 22] 	Chicken-Burger mit einem Hähnchenschnitzel und Mayonnaise [GE, GG, WZ, SM, EI, SE / kcal: 315] Blattsalat zum Selbstbelegen [kcal: 11] Kartoffelsalat mit Gurken in Essig-Öl-Dressing [SE, GG, WZ / 4 / kcal: 85] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Karamellsauce "kalt" [ML / kcal: 49] 	Lachsragout in cremiger Tomatensauce [FI, GG, WZ, ML / kcal: 67] Langkornreis [kcal: 101] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dill-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 
Dessert 1	Frischobst [kcal: 61] 	Pfirsich-Maracuja-Joghurt [ML / kcal: 76] 	Himbeerquark [ML / 2 / kcal: 106] 	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.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

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