

Speiseplan vom 25.08.2025 bis 29.08.2025 KW35

	Montag 25.08.2025	Dienstag 26.08.2025	Mittwoch 27.08.2025	Donnerstag 28.08.2025	Freitag 29.08.2025
Menü 1	Linsen-Curry mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln, Paprika, Zwiebeln und Bio-Sonnenblumenkernen [ML, GG, WZ, SE / kcal: 123] Vollkornreis [kcal: 106]  	Grüne Spinat-Tortellini mit Karotten-Tomaten-Füllung in Käsesauce [ML, GG, WZ / 35; 7 / kcal: 185] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 49]  	Kartoffel-Eintopf mit Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 36] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252]  	Milchreis [ML / kcal: 91] Früchtekompott mit Apfelwürfeln, Johannisbeeren und Granatapfelsaft "kalt" [2 / kcal: 60]  	Curry-Reissalat mit Erbsen und Paprika in Joghurt-Dressing [GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 101] 4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149]  
Menü 2	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Nudelreis-Einlage und Bio-Leinsamen [EI, WZ, ML, GG / kcal: 67] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]  	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in brauner Rahmsauce [ML, SU, GG, WZ / 12 / kcal: 39] Langkornreis [kcal: 101]  	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 54] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114]  	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64]  	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 201] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 75]  
Dessert 1	Schokopudding [ML / kcal: 115]  	Frischobst [kcal: 52]  	Kirschquark [ML / kcal: 107]  	Möhrensticks [kcal: 32]  	Frischobst [kcal: 52]  



Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

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*, KN Cashewnuss*, WN Walnuss*, 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. „geschwärt“, 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" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü