

Speiseplan vom 08.09.2025 bis 12.09.2025 KW37

	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025
Menü 1	Eier-Spätzle [EI, GG, WZ / kcal: 361] Käsesauce [ML, GG, WZ / 35 / kcal: 33] Maisalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 73] 	Verdure-Sauce mit Zucchini, Paprika und Auberginen [GG, WZ / kcal: 30] Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 35 / kcal: 334] 	Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Bio-Möhren und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 103] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, EI, HF / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] 	2 Maultaschen (Spinat, Karotten, Zwiebeln, Sellerie) in [GG, WZ, EI, SL, SE / kcal: 186] Gemüsesuppe mit Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 69] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 
Menü 2	Nudelgratin mit Bio-Tomaten und Gouda überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 60] Fingermöhren "natur" [kcal: 23] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Zitronensauce [ML, GG, WZ / kcal: 34] Vollkornreis [kcal: 106] Romanobohnen "natur" [kcal: 35] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Kirschkompott "kalt" [kcal: 84] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 161] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 71] 	Hähnchengulasch mit Paprika und Bio-Zwiebeln [SU, GG, WZ / 12 / kcal: 76] Salzkartoffeln [kcal: 73] 
Dessert 1	Vanillepudding [ML / kcal: 104] 	Frischobst [kcal: 52] 	Gurkenrohkost [kcal: 9] 	Frischobst [kcal: 52] 	Waldfruchtjoghurt [ML / kcal: 76] 



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°, 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. „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