

Speiseplan vom 21.09.2026 bis 25.09.2026 KW39

	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026
Menü 1	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, Ei / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Weißer Bohnensuppe mit Möhren, Kartoffelwürfeln und Bio-Tomaten [ML, GG, WZ / kcal: 82] Eine Scheibe Vollkornbrot [GG, WZ / kcal: 250] 	Asia-Pfanne mit Sesamnudeln, Erbsen, Möhren, Sojasauce und Bio-Sesam [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Kokossauce [ML, GG, WZ / kcal: 54] 	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Bio-Tomaten-Pesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Curry-Joghurt-Dressing [Ei, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Aprikosen-Johannisbeer-Kompott "kalt" [kcal: 90] 
Menü 2	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] 	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, Ei, GG, WZ / kcal: 109] Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 44] 	Kartoffelsalat mit Gurken und Ei in Joghurt-Dressing [ML, Ei, SE, GG, WZ / 4, 12 / kcal: 88] Eine Geflügelbrust [ML, SL, SE / 1, 16, 2 / kcal: 253] 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten und Zwiebeln [SE, GG, GE, SO, WZ / kcal: 66] Vollkornreis [kcal: 106] 	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] 
Dessert 1	Frischobst [kcal: 61] 	Schokopudding [ML / kcal: 115] 	Bananenquark [ML / 2 / kcal: 107] 	Frischobst [kcal: 61] 	Möhrensticks [kcal: 32] 

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 „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