

Speiseplan vom 27.07.2026 bis 31.07.2026 KW31

	Montag 27.07.2026	Dienstag 28.07.2026	Mittwoch 29.07.2026	Donnerstag 30.07.2026	Freitag 31.07.2026
Menü 1	Asia-Pfanne mit Sesamnudeln, Erbsen, Möhren, Sojasauce und Bio-Sesam [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] 	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, EI / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Zucchini-ragout [GG, WZ / kcal: 31] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Aprikosen-Johannisbeer-Kompott "kalt" [kcal: 90] 	Rahmkartoffeln [ML, GG, WZ / kcal: 60] Erbsen und Mais "natur" [kcal: 95] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 
Menü 2	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten und Zwiebeln [SE, GG, GE, SO, WZ / kcal: 66] Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233] Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 44] 	Nudelreis-Suppe mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, EI, WZ, ML, SL / kcal: 95] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Chinakohlsalat [kcal: 24] Curry-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Reissalat mit Thunfisch, Paprika und Mais in Joghurt-Dressing [FI, GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 106] 4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] 
Dessert 1	Schokopudding [ML / kcal: 115] 	Frischobst [kcal: 61] 	Erdbeer-Milchshake [ML / kcal: 53] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	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