

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 07.08.2026 KW32

	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026
Menü 1	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Nudelreis-Einlage und Bio-Leinsamen [GG, EI, WZ, ML / kcal: 66] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, WZ, SL / kcal: 73] Langkornreis [kcal: 101] 	Mediterraner Kartoffelauflauf mit Bio-Zucchini, Paprika, Kräutern und Gouda überbacken [GG, WZ, EI, ML / kcal: 88] Blattsalat [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 77] 	Nudelsalat in Tomatenpesto mit Bio-Tomaten [GG, WZ, ML / 7 / kcal: 155] 4 Blumenkohl-Falafeln [SM / kcal: 169] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott mit Zimt "kalt" [2 / kcal: 68] 
Menü 2	Kichererbsen-Curry mit Bio-Zucchini und Kokosmilch [ML, SE, GG, WZ / kcal: 114] Langkornreis [kcal: 101] 	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Kräuterquark [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48] 	Lachswürfel in Brokkolirahmsauce [ML, GG, WZ, FI / kcal: 78] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Grüne Tortellini mit Karotten-Tomaten-Füllung in Béchamelsauce [ML, GG, WZ / 7 / kcal: 170] Mais "natur" [kcal: 109] 
Dessert 1	Birnenjoghurt [ML / 2 / kcal: 77] 	Frischobst [kcal: 61] 	Frischobst [kcal: 61] 	Zitronenquark "Cheesecake-Style" [ML / kcal: 107] 	Möhrensticks [kcal: 32] 

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