

Speiseplan vom 10.08.2026 bis 14.08.2026 KW33

	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026
Menü 1	Gemüseschnitzel [DI, GG, WZ, HF / kcal: 191] Tomatenrahmkartoffeln [GG, WZ, ML / kcal: 68] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Vollkornnudelgratin mit Bio-Tomaten und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 108] Maissalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 79] 	Mexikanischer Reissalat mit Kidneybohnen, Paprika und Mais in Tomaten-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2, 7 / kcal: 103] Eine Scheibe Weizentortilla [GG, WZ / kcal: 297] 	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Rote Bete-Sauce [ML, GG, WZ / 4 / kcal: 23] Chinakohlsalat [kcal: 24] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 
Menü 2	Käse-Nudelreis-Suppe mit Möhren, Sellerie und Lauch [EI, WZ, SL, ML, GG / 12 / kcal: 92] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Blumenkohl-Curry [SE, ML, GG, WZ / kcal: 45] Salzkartoffeln [kcal: 73] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Früchtekompott mit Apfelwürfeln, Johannisbeeren und Granatapfelsaft "kalt" [2 / kcal: 52] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Möhren in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 25] 	Geflügel-Hot-Dog mit Ketchup [ML, SL, SE, GG, WZ / 1, 16, 2 / kcal: 241] Gewürzgurken zum Selbstbelegen [4 / kcal: 17] Coleslaw mit Weißkohl und Möhren in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 37] 
Dessert 1	Kirschquark [ML / 2 / kcal: 107] 	Frischobst [kcal: 61] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Vanillepudding [ML / kcal: 82] 	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

