

Speiseplan

Woche 21/2026	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
Menü 1 4,30 €	Eintopf von weißer Bohne mit Rindfleisch c,c1,h,i, Vollkornbrot c,d, Kirschquark b,08	Currywurstgulasch vom Geflügel a,b,c1,c4,07,08, Röstiecken a, Krautsalat 03,05, Obst	Jägerschnitzel vom Schwein a,c,03, Pasta a,c,c1, Tomatensoße c1, Blaue Grütze Heidelbeer c,c1, Vanillesauce b,08	Fisch im Backteig a,c,c1, Zitronen-Kräutersoße b,c,c1,i,08, Kartoffel-Karottenpüree b,08, Obst	Tagessüppchen a,b,c,c1,h,i,08, Süße Schupfnudeln a,c,c1, Vanillesauce warm b,08, Mohnzucker
Menü 2 Vegetarisch 4,30 €	Cremesuppe von grünen Erbsen b,c,c1,e,h,08, Vollkornbrot c,d, Kirschquark b,08	Wurstgulasch "CurryArt" vegetarisch c,c1,g,h, Röstiecken a, Krautsalat 03,05, Obst	Pasta a,c,c1, Spinat Käsesauce 08, Reibekäse b,n,01,02,08, Blaue Grütze Heidelbeer c,c1, Vanillesauce b,08	Fisch vom Feld c,c1, Kartoffel-Karottenpüree b,08, Zitronen-Kräutersoße b,c,c1,i,08, Obst	Tagessüppchen a,b,c,c1,h,i,08, vegetarische Gemüselasagne (Karotte,Erbse,Blumenkohl,Bechamel) b,c1,h,08

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß; 09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE