

Speiseplan

Woche 30/2026	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026
Menü 1 4,30 €	Eintopf von weißer Bohne mit Rindfleisch c,c1,h,i, Vollkornbrot c,d, Dessert 05,08	HähnchenDino a,c,c1,h, Petersiliensauce 08, Karottengemüse b,08, Obst - Gemüse Korb, Salzkartoffeln	Gabelspaghetti a,c, Tomatensoße c1, Erdbeer-Rhabarberquarkcreme b,08	Fisch im Backteig a,c,c1, Zitronen-Kräutersoße b,c,c1,i,08, Kartoffel-Steckrübenpüree 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 €	Champignoncremesuppe b,c,c1,h,08, Vollkornbrot c,d, Dessert 05,08	Blumenkohl - Käsemedallion b,c1,08, Petersiliensauce 08, Karottengemüse b,08, Obst - Gemüse Korb, Salzkartoffeln	Gabelspaghetti a,c, vegetarische Linsenbolognese, Erdbeer-Rhabarberquarkcreme b,08	Fisch vom Feld c,c1, Zitronen-Kräutersoße b,c,c1,i,08, Kartoffel-Steckrübenpüree 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 Natripökelsalz;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