

Speiseplan

Woche 36/2026	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
Essen 1	Hähnchenkeule c,c1,01,02, Buttererbsen b,08, Kartoffelecken 7,50€	Rinderhacksteak mit Frischkäsefüllung a,b,c1,g,08, Rahmsauce 02,08, grüne Bohnen, Kräuterkartoffeln 7,50€	Spiralnudeln c1, Jägerschnitzel vom Schwein a,c,03, Tomatensoße c1, Reibekäse b,n,01,02,08 7,50€	Fischnuggets-Kibbeling b,c,f,h,08, Spinat mit Blubb b,c1,08, Salzkartoffeln oder alternativ Rührei 7,50€	Gemüsereispfanne mit Putengyrosfleisch h, Beilagensalat b,h,i,08 7,50€
Essen 2 (vegetarisch)	Gemüse-Maultaschen a,b,c,c1,h, helle Gemüse Petersiliensauce b,c1,h,08, Parmesankäse b,01,02,08 6,20€	vegetarisches Gemüseköttbullar a, Kräuter-Sahnesauce, Duvecreis h, Kaisergemüse 6,20€	Pizza Mediterano mit gebratenen Gemüsen und Mozzarella 08, Beilagensalat b,h,i,08 6,20€	Kartoffel-Gnocchis a,c1, Ratatouillesoße b,c1,08, Ruccola 6,20€	Kaiserschmarrn ohne Rosine und Mandeln a,b,c1,e,08, Pflaumenröster 6,20€
Suppe	Karotten-Kokoscremsuppe b,h,08 4,90€	Tagessuppe	Hühnernudelsuppe c1,h 5,30€	Tagessuppe	Tagessuppe
Salat	Nizzabowl 5,30€	Bowle des Tages	Pastabowl 5,30€	Bowle des Tages	Bowle des Tages
Dessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Quarkcreme b,08 2,50€	Tagesdessert	Tagesdessert

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Natrippökelsalz;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