

Speiseplan

Woche 48/2026	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026
Essen 1	Bratwurst vom Schwein i, Sauerkraut, Kräuterkartoffeln 7,50€	Königsberger Klopse vom Schwein, Kapernsoße b,c,c1,h,i, Buttergemüse b, Salzkartoffeln 7,50€	Pasta a,c,c1, Amatriciana Schinkentomatensauce b,h,08, Beilagensalat b,h,i,08 7,50 €	Seelachs Grillfilet, Dillsauce b,c1,08, Reis h, Karotten - Kohlrabigemüse b,c1,08 7,50€	Meerrettich-Schnitzel a,b,c,08, Bratkartoffeln, Beilagensalat b,h,i,08 7,50€
Essen 2 (vegetarisch)	Indisches Gemüsecurry mit Joghurt, Basmati-Duftreis 6,20€	Matjestopf mit Apfel und Rahm a,b,f,03,08 oder Kräuterquarkb, Salzkartoffeln 6,20€	Gemüse-Maultaschen a,b,c,c1,h, helle Gemüse Petersiliensauce b,c1,h,08, Parmesankäse b,01,02,08 6,20€	Gebackener Camembert b,c,08, Gegrillte Kartoffeln mit Schale, Ratatouillegemüse (Paprika,Zucchini,Tomate) 6,50€	Polenta-Spinat-Knuspertasche b,c,c1,h,i,08, Zucchini-Sahne b,c,c1,h,08 6,20 €
Suppe	Kartoffelrahmsuppe mit Lauch b,h,i,08 4,90€	Suppe des Tages	Möhreneintopf mit Rindfleisch b,h,08 5,30€	Suppe des Tages	Suppe des Tages
Salat	Pastabowl	Bowl des Tages	Nizzabowl	Bowl des Tages	Bowl des Tages
Dessert	Obstsalat 2,50€		Fruchtjoghurt 2,50€		

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 Natriumpökelsalz;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