

Speiseplan

Woche 36/2025	Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025
Menü 1	Hühnernudelsuppe c1,h, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Pfirsich- Maracujajoghurt b,08	Geflügelfrikadelle a,b,c1,i,08, Letschosauce c,c1,i, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vollkornnudeln c,c1, Sauce Carbonara b,c1,03,07,08, Buttermilchdessert b,08	Fischstäbchen c1,f, Spinat mit Blubb b,c1,08, Salzkartoffeln, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Quarkkeulchen a,b,c,c1,08, Apfelmus 03,05
3,98 €					
Menü 2 Vegetarisch	Cremesuppe von grünen Erbsen b,c,c1,e,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Pfirsich-Maracujajoghurt b,08	Gemüsefrikadelle a,c,c2,h, Letschosauce c,c1,i, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vollkornnudeln c,c1, Pesto- Gemüsesauce b,c,c1,e, Buttermilchdessert b,08	Rührei 05, Spinat mit Blubb b,c1,08, Salzkartoffeln, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Rote Bete Puffer a,b,c, Kräuter-Sahne-Linsen b,c,c1,h,08
3,98 €					
Sonderkost					
Obst		Obst Gemüse Korb			

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 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