



Speiseplan vom 31.03.2025 bis 06.04.2025



	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025
Vielfalt & Bunt	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis	Schollenfilet in Maispanade ^{a,1,d} mit Paprikakompott und Kartoffelstampf ^{1,g}	Kartoffeltaschen ^{g,h1} Kräuterquark ^g Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel)	Cevapcici ^{a,1,c,g,j} Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen ^{1,i} und Penne Rigate ^{a,1}
Vegi & Genuss	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis	Veganer Back(-Fisch) ^{a,1} Aioli-Quark Dip ^g Erbsen ^{1,i} und Kartoffelstampf ^{1,g}	Gemüsegulasch ⁱ mit Reis	Käsespätzle mit Gouda ^{a,1,c,g,i}
Gesund & Lecker	Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen Zucchini-Auflauf) ^g mit Kräuterquark ^g	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,1,i,j} mit Joghurt-Chillisaucе ^{2,g}	vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3} auf Spaghetti ^{a,1}	Seelachs-Backfisch ^{a,1,c,d,j} Chinapfanne (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,1,f,i,k} Basmatireis
Nachtisch 	Apfel	Bananenjoghurt ^{3,g}	Vanillepudding (Becher) ^g	Mandarine ²
Pasta / Buffet	Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fussili, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce			
Salat / Buffet 	Täglich wechselnde Salate wie z.B. Eisbergsalat, Romana-Salat, Karotten, Paprika als Buffet mit verschiedenen Toppings wie z.B. Mais, Kidneybohnen, Schafkäse, Oliven o. Thunfisch und wechselnden Dressings wie z.B. American-, Joghurt- oder Italien Dressing			

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide (**a.1 Weizen, a.2 Roggen, a.3 Gerste, a.4 Hafer, a.5 Dinkel, a.6 Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen (**Glucosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis** sowie **Maltodextrine auf Weizenbasis**), (b) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (c) Ei oder Eierzeugnisse, (d) Fisch oder Fischerzeugnisse, (e) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (f) Soja oder Sojaerzeugnisse, (g) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) Schalenfrüchte (**h.1 Mandeln, h.2 Haselnüsse, h.3 Walnüsse, h.4 Pistazien, h.5 Macadamianüsse**, h.6 Cashewkerne, **h.7 Paranüsse**) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (i) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (j) Senf oder Senferzeugnisse, (k) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (l) Schwefeldioxid oder Sulfit, (m) Lupine oder Lupinerzeugnisse, (n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergsschnecken)

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) mit Nitritpökelsalz (Deklaration des Dressing und Dips über Allergen Kennzeichnung siehe vor Ort)

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.