



Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025



Montag 28.04.2025

Dienstag 29.04.2025

Mittwoch 30.04.2025

Donnerstag 01.05.2025

Vielfalt & Bunt

<p>Putengulasch mit Erbsen und Möhrenⁱ und Vollkornreis^{BIO}</p> 	<p>Köttbullar (Putenhackbällchen)^{a,a1,c,g} fruchtige Rahmsauce^{g,i} Broccoliⁱ Kartoffelstampf^{1,g}</p> 	<p>Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfel^{3,5,i,l} und Mehrkornbrötchen^{a,a1,a2,a3,a4,k}</p> 	<p>FEIERTAG</p>
---	--	---	------------------------

Vegi & Genuss

<p>Gemüse-Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln und Karotten^{a,a1,c,g,i}</p> 	<p>Vegetarische Köttbullar^{a,a1,j} Preiselbeerkompott Brocoligemüseⁱ Kartoffelstampf^{1,g}</p> 	<p>veganes Crispychicken^{a,a1,a4,f,i} buntes Grillgemüse und Röstkartoffeln</p> 	<p>FEIERTAG</p>
--	---	---	------------------------

Gesund & Lecker

<p>Blumenkohlcremesuppe^g mit Vollkornbrötchen^{a,a1,a2,a3,a4,k}</p> 	<p>Quinoapfanne mit Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)^{g,i,j} mit Lachswürfeln^d</p> 	<p>Indisches Paprika-Kartoffel-Curry^{h,h1,i,j} mit Joghurt-Chillisauce^{2,g}</p> 	<p>FEIERTAG</p>
---	---	--	------------------------

Nachttisch



<p>Vanillepudding (Becher)^g</p>	<p>Wassermelone⁷</p>	<p>Apfel</p>	<p>FEIERTAG</p>
---	--	---------------------	------------------------

Pasta / Buffet

<p>Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fusilli, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce</p>			
---	--	--	--

Salat / Buffet



<p>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</p>			
--	--	--	--

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 (**Glucosirup 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 Cashewkeme, **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.