



Speiseplan vom 07.07.2025 bis 13.07.2025



Vielfalt & Bunt

Vegi & Genuss

Gesund & Lecker

Nachttisch



Pasta / Buffet

Salat / Buffet



Montag 07.07.2025

Dienstag 08.07.2025

Mittwoch 09.07.2025

Donnerstag 10.07.2025

Geflügel-Kebab mit Tzatziki^g Krautsalat^{22,3} und Reis^{BIO} 	Spaghetti^{a,a1} mit Rindfleisch Bologneseⁱ und Streukäse (Gouda)^g 	Karotten - Kartoffel - Suppeⁱ mit Brötchen^{a,a1} 	Hähnchenschnitzel^{a,a1} mit Bratensoße Buttererbsen¹ und Penne Rigate^{a,a1} 
Vegetarisches Gyros^{a,a1,c,f,i} mit Tzatziki^g Krautsalat^{22,3} und Reis^{BIO} 	Spaghetti^{a,a1} mit vegetarischer Bolognese mit Soja^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda)^g 	Vegetarische Bratwurst^{a,a1,c} Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Salzkartoffeln 	Grießbrei^{a,a1,g} mit Waldfruchtsoße 
Alaska Seelachs Nuggets^{a,a1,c,d,g} Kichererbsen-Brokkoli-Ragout mit Ricotta^{17,3,g,i} und Kartoffelstampf^{1,g} 	Gemüsegulasch (Karotte, Kohlrabi, Zucchini)ⁱ mit Salzkartoffeln und Frischkäsecreme^g 	Champignonragout^{3,g,i} mit Reibekäse^g und Vollkorn-Penne^{a,a1} 	Überbackene Tomaten-Zucchini Kartoffeln^g 
Apfelquark^{3,g} 	Schokoladenpudding (Becher)^{c,g}	Banane	Apfel
Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fussili, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce			
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 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 Lupinenerzeugnisse, (n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)

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.