



Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026
Vielfalt & Bunt	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d} mit Kräuterquarkdipp ^g Brokkoli und Röstkartoffeln 	Tomatensuppe mit Kräutern ⁱ und Baguettescheiben ^{a,a1} 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g} mit Brötchen ^{a,a1} 
Vegi & Genuss	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,f} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Erbseneintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{3,i,l} und Brötchen ^{a,a1} 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus ³ 	Ofenkartoffel mit Sour Cream ^g Frühlingslauch und Röstzwiebeln ^{a,a1} 
Gesund & Lecker	Thunfisch ^d Kichererbsen Salat mit Curry-Blumenkohl ^{3,h,h1,j} Minzjoghurt ^g und Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe ^{g,i,j} mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	Asiatisches Curry (Zucchini, Champignons, Tomaten) ^{a,a1,f,g,j} mit Vollkornreis  	gefüllte Süßkartoffel (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Lauch) mit Sour Cream ^g 
Nachtsch 	Milchpudding Vanille (Becher) ^g	Banane	Buttermilch-Mango (Becher)	Apfel
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			
Pasta- Buffet	Täglich wechselnde Vollkornpasta z.Bsp.: Penne, Fussili oder Spaghetti mit wechselnden Saucen wie z.Bsp. Tomaten-Gemüse-Sauce, Arrabiata, Pesto, Spinat-Rahm-Sauce			

 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.

1 - Farbstoff
3 - Antioxidantien

a - Gluten
a1 - Weizen

a2 - Roggen
a3 - Gerste

a4 - Hafer
c - Ei

d - Fisch
f - Soja

g - Milch
h - Nüsse

h1 - Mandeln
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesam

l - Schwefel