
















# Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	<p>zwei Hot-Dogs (Geflügel-Wiener)<sup>2,3,8 a,a1</sup> Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln<sup>a,a1</sup> Tomatenketchup<sup>22</sup></p> 	<p>Hühner-Frikassee mit Erbsen und Möhren<sup>g,i</sup> und Reis<sup>BIO</sup></p> 	<p>Penne Rigate<sup>a,a1</sup> mit Tomatensauce und Streukäse<sup>g</sup></p> 	<p>Seelachsfiletstücke gebacken<sup>a,a1,c,d,g</sup> Kräutersauce<sup>g,i</sup> buntes Gemüse<sup>1,i</sup> und Reis<sup>BIO</sup></p> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	<p>zwei vegetarische Hot Dogs<sup>a,a1,c a,a1</sup> Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln<sup>a,a1</sup> Tomatenketchup<sup>22</sup></p> 	<p>Ravioli mit Käsefüllung<sup>a,a1,c,g</sup> und Rahmsauce<sup>g,i</sup></p> 	<p>Vegane Maultaschen<sup>a,a1</sup> mit mediterraner Gemüesoße Zucchini, Aubergine und Paprika<sup>i</sup></p> 	<p>3 Eierpfannkuchen<sup>a,a1,c,g</sup> mit Apfelmus<sup>3</sup> und Zimt</p> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	<p>Vegetarische Moussaka (Kartoffel, Auberginen Zucchini Auflauf)<sup>g</sup> mit Aioli-Quark-Dip<sup>g</sup></p> 	<p>Lachswürfel<sup>d</sup> Baked Beans (Sellerie, Tomaten)<sup>a,a1,i</sup> mit Rosmarinkartoffeln</p> 	<p>Linsen-Bolognese ( Erbsen, Tomaten, Möhren )<sup>1</sup> auf Vollkorn-Penne<sup>a,a1</sup></p> 	<p>Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse )<sup>3,a,a1,g</sup></p> 
<b>Nachtsch</b> 	Erdbeeryoghurt <sup>g</sup>	Wassermelone <sup>7</sup>	Banane	Kirschquark <sup>g</sup>
<b>Salat-Buffer</b>	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			
<b>Pasta-Buffer</b>	Täglich wechselnde Vollkornpasta z.Bsp.: Penne, Fusilli 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.

- Wursthülle nicht essbar 2 - Konservierung  
1 - Farbstoff 3 - Antioxidantien

7 - gewachst  
8 - Phosphat

22 - Süßungsmittel  
a - Gluten

a1 - Weizen  
c - Ei

d - Fisch  
g - Milch

i - Sellerie