




















Speiseplan vom 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026
Vielfalt & Bunt	Geflügel-Kebab mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BIO} 	Scholle in Maispanade ^d Paprikakompott Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Karotten - Kartoffel - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Spaghetti ^{a,a1} mit Rindfleisch Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 
Vegi & Genuss	Vegetarisches Gyros ^{a,a1,c,f,i} mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BIO} 	Grießbrei (Hauptgang) ^{a,a1,g} Waldfruchtsoße 	Vegetarische Bratwurst ^{a,a1,c} Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Salzkartoffeln 	Spaghetti ^{a,a1} mit vegetarischer Bolognese mit Soja ^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 
Gesund & Lecker	Kichererbsen-Brokkoli-Ragout ^{3,i} bunte Schupfnudeln  	Möhren-Kartoffelstampf ¹ Bohnen Tomaten Gemüse  	Champignonragout ^{3,g,i} mit Reibekäse ^g und Vollkorn-Penne ^{a,a1}  	Gemüsegulash mit Kartoffeln ⁱ Salzkartoffeln  
Nachtisch 	Schokoladenpudding (Becher) ^{c,g}	Apfel	Stracciatellacreme ^g	Trauben
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 22 - Süßungsmittel a1 - Weizen c - Ei f - Soja i - Sellerie
3 - Antioxidantien a - Gluten a3 - Gerste d - Fisch g - Milch