




















# Speiseplan vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	<b>Lauch-Käse-Hack</b> <sup>1,3,5,g,l</sup> <b>mit Vollkornbrötchen</b> <sup>a,a1,a2,a3,a4,k</sup> 	<b>gebratener Wels</b> <b>mit buntes Gemüse</b> <sup>1,i</sup> <b>Kräuter Sauce</b> <sup>g</sup> <b>und Bulgur</b> 	<b>Tomatensuppe</b> <sup>i</sup> <b>und Baguette</b> <sup>a,a1</sup> 	<b>Rinderhacksteak</b> <sup>a,a1</sup> <b>Champignons Rahm</b> <sup>3,g,i</sup> <b>Hausgemachter Kartoffelstampf</b> <sup>1,g</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	<b>Ofenkartoffel</b> <b>Frühlinglauch</b> <b>mit Röstzwiebel</b> <b>und Sour Cream</b> <sup>g</sup> 	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> <sup>a,a1,c,g</sup> <b>und Bechamel-Sauce</b> <sup>g</sup> 	<b>Milchreis</b> <sup>g</sup> <b>mit Kirschen</b> 	<b>Tofu-Curry</b> <sup>f,i</sup> <b>Erbsen und Möhren</b> <sup>i</sup> <b>Quinoa</b> <sup>i</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	<b>gefüllte Süßkartoffel (Kidneybohnen Mais</b> <b>Paprika Tomaten Lauch)</b> <b>und Sour Cream</b> <sup>g</sup>  	<b>Gemüse Reis (Tomaten,Paprika</b> <b>und Erbsen)</b> <sup>i</sup>  	<b>gebratene Bunt Barsch</b> <b>auf Kürbis Ragout</b> <sup>j</sup> <b>und Dinkel Cous Cous</b> <sup>a,a1,a5,i</sup>  	<b>Linsen Ragout</b> <b>(Karotten Paprika, Erbsen,</b> <b>und Sellerie)</b> <sup>i</sup> <b>und Reis</b>  
<b>Nachtsch</b> 	<b>Apfelquark</b> <sup>3,g</sup>	<b>Trauben</b>	<b>Karamell Pudding</b>	<b>Wassermelone</b> <sup>7</sup>
<b>Salat- Buffet</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- Buffet</b>	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

5 - geschwefelt  
7 - gewachst

a - Gluten  
a1 - Weizen

a2 - Roggen  
a3 - Gerste

a4 - Hafer  
a5 - Dinkel

c - Ei  
f - Soja

g - Milch  
i - Sellerie

j - Senf  
k - Sesam

l - Schwefel