



Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

**Vielfalt &
Bunt**

Montag 31.08.2026

Linseneintopf ^{1,3,5,i,l}
mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k}



Dienstag 01.09.2026

Seelachs Nuggets im Backteig ^{a,a1,c,d,g}
mit Buntem Gemüse (Karotten Bohnen
Brokkoli) ⁱ
und Röstkartoffeln
dazu Kräuter - Dip ^g



Mittwoch 02.09.2026

Bunte Kartoffelsuppe ⁱ
mit Brötchen ^{a,a1}



Donnerstag 03.09.2026

Chili con Carne
(Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen,
Sellerie,
Lauch) ⁱ
mit Reis ^{BIO}



**Vegi &
Genuss**

Vegane Maultaschen ^{a,a1}
dazu mediterrane Tomatensoße ⁱ



Vegane Nuggets ^{a,a1,a3,f,g}
mit Buntem Gemüse (Karotten Bohnen
Brokkoli) ⁱ
und Röstkartoffeln
dazu Kräuter - Dip ^g



Gnocchi ^{1,a,a1,c}
mit Karotten - Gemüse
und Kräutersauce ^{g,i}



Chili sin Carne
(Kidneybohnen, Mais
Erbsen, Sellerie,
Lauch) ⁱ
mit Reis ^{BIO}



**Gesund &
Lecker**

Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) ¹
auf Vollkorn-Penne ^{a,a1}



Buntbarsch
mit Mais-Spinatsoße ^{1,g}
und Reis ^{BIO}



Vegetarische Walnuss-Bolognese
(Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3}
auf Spaghetti ^{a,a1}



Gemüsegulasch ⁱ
mit Salzkartoffeln



Nachtisch



Birne

Pfirsichquark ^g

Apfel

Erdbeeryoghurt ^g

**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, 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.

1 - Farbstoff

5 - geschwefelt

a1 - Weizen

a3 - Gerste

c - Ei

f - Soja

h - Nüsse

i - Sellerie

l - Schwefel

3 - Antioxidantien

a - Gluten

a2 - Roggen

a4 - Hafer

d - Fisch

g - Milch

h3 - Walnüsse

k - Sesam