



Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026
Vielfalt & Bunt	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Reis ^(BIO) und Asia Sour Cream ^{22,g} 	Fischstäbchen mit Rahmspinat ^{g,i,j} und Hausgemachtem Kartoffelstampf ^{1,g} 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ³ 	Spaghetti ^{a,a1} mit Rindfleisch - Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 
Vegi & Genuss	Vegetarische Nuggets ^{a,a1,a3,f,g} mit Bratensoße (vegetarisch) und Gartengemüse (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen) ^{1,i} dazu Penne Rigate ^{a,a1} 	Vegane Fischstäbchen mit Rahmspinat ^{g,i,j} und Hausgemachtem Kartoffelstampf ^{1,g} 	Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln ⁱ und Mehrkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	Spaghetti ^{a,a1} mit Vegetarischer Bolognese (Soja) ^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 
Gesund & Lecker	Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) ¹ mit Vollkorn-Penne ^{a,a1} 	Buntbarsch mit Blumenkohlrisotto ^{1,g} 	Ratatouille mit Tomatensauce und Gnocchi ^{1,a,a1,c} 	Quinoa Erbsen - Frikadelle mit Brokkoli ⁱ und Kräuterquark - Dip ^g dazu Reis 
Nachtsch 	Apfel	Vanille - Honig - Quark ^g	Trauben	Bananenjoghurt ^{3,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
3 - Antioxidantien

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

c - Ei
f - Soja

g - Milch
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesam