

Speiseplan



Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
- Menü 21.09.2026 bis 25.09.2026	Gemüse-Bolognese ^h mit Nudeln ^{a1} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg.Chili Sin Carne ^h (Sonnenblumen-Hack, Paprika, - Mais, Bohnen, Tomaten) mit Reis Himbeer-Quark ^{g,m}	Hähnchenragout ^{h,m} mit Kartoffeln Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Creme-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln, Blumenkohl, Sellerie, - Erbsen, Brokkoli) Baguette ^{a1} Stracciatella-Joghurt ^{g,m}	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Kartoffeln Möhrensticks mit Kräuter-Dip ^m Frisches Obst
<i>Vegetarisches - Menü</i>	Veg-Bolognese ^h	-----	Tofuragout ^{h,m,f}	-----	Veg. Wurst ^{a1,a4,c,m}
- Menü 28.09.2026 bis 02.10.2026	Käsespätzel ^{a1,c,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Putengeschnetzeltes ^{h,m} mit Vollkornreis Rote Beete Schoko-Pudding ^{g,m}	Gnocci ^{a1} mit Tomaten-Creme-Soße ^{h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Tomaten-Möhren- Kichererbsen-Suppe ^h Baguette ^{a1} Erdbeer-Joghurt ^{g,m}	Pan. Seehecht ^{a1,d} Reis und Dillsoße ^{h,m} Chinakohl mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
<i>Vegetarisches - Menü</i>	-----	Veg. Geschnetzeltes ^h	-----	-----	Veg. Bällchen ^{a1,h,m}
- Menü 05.10.2026 bis 09.10.2026	Vollkornnudeln ^{a1} mit Käse-Soße ^{h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Curry ^h (Brokkoli-Paprika-Möhren- Erbsen-Bohnen) mit Reis Milchreis ^{g,m}	Nudeln ^{a1} mit Thunfischsoße ^{d,h} ger. Käse ^m Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Kürbis-Creme-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1h,i,m} Buttermilch-Dessert Mango ^{g,m}	Hähnchen-Schnitzel ^{a1,c,i} mit Kartoffeln Endiviensalat mit Joghurt Dressing Frisches Obst
<i>Vegetarisches - Menü</i>	-----	-----	Tomatensoße ^h	-----	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m}
- Menü 12.10.2026 bis 16.10.2026	Vollkornnudeln ^{a1} Tomaten-Linsen-Soße ^{h,m} ger. Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Erbsen-Suppe ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Heidelbeer-Joghurt ^{g,m}	Bolognese ^{(Rind)h} mit Vollkornnudeln ^{a1} ger. Käse ^m Erbsengemüse Frisches Obst	Kartoffelspalten Kräuter-Quark ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Vanille-Pudding ^{g,m}	Wildlachs-Soße ^{d,h,m} mit Reis Erbsen-Gemüse Frisches Obst
<i>Vegetarisches - Menü</i>	-----	-----	Veg-Bolognese ^h	-----	Veg. Ratatouille ^h

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffeinhaltig, 12 Chnininhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss),, f Soja, g Schalenfrüchte , h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte / Lactose, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten