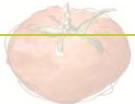


Speiseplan KW 11

Datum	Montag 9.3.2026	Dienstag 10.3.2026	Mittwoch 11.3.2026	Donnerstag 12.3.2026	Freitag 13.3.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais ^{Ac, G,} ^{Aa} Möhrenapfel-Rohkost ³	(Veggie) Kartoffeleintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Spinatlasagne ^{G, Aa} Tomatensalat ³	(Veggie) Linsenfrikadelle ^{Aa, I, K} Tomatensoße Vollkornreis Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Mango-Vinaigrette ³	(Veggie) Asia Reispfanne mit Chinakohl, Möhren und Ei ^{C, F, Aa, I} Krautsalat ³
 Menü 2	(Veggie) Germknödel ^{Aa} Vanillesoße ^G Waldbeerensoße	(Geflügel) Möhren- Kürbiscrèmesuppe ¹ Geflügelbockwurstscheiben ^{2, 8} Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Joghurtsoße ^G Coleslawsalat ^{3, G} Kartoffeln	(Rind) Köttbullar ^{C, Aa, J} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsen und Möhren	(Veggie) Grillkäse-Burger ^{C, G} Salatfüllung Tomaten Preiselbeer-Ketchup ^{1, 3} Burger-Brötchen ^{Aa}
 Pflanzenreich	(Veggie) Orientalischer Bulgurbratling ^{Aa} Tomaten-Kokos-Currysoße Reis Erbsengemüse	(Veggie) Rote Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Tomaten ^{3, I} Tofuwürfel ^F	(Veggie) Hörnchennudeln ^{Aa} Spinat-Tomatensoße auf Haferbasis ^{Ad, Ha} Mandelstreu ^{Ha}	(Veggie) Geschnetzeltes mit Champignons ^{Ad, F, Aa} Farfalle ^{Aa} Erbsen und Möhren	(Veggie) Ungarisches Sellerie Gulasch ^I Spirelli ^{Aa} Brokkoligemüse
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Möhren-Apfelrohkost ³	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Gemüsebolognese ^I Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	(Geflügel) Penne ^{Aa} Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Penne ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette ³	(Rind) Spirelli ^{Aa} Tomatensoße mit Fleischbällchen ^{C, Aa} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}
 Dessert DGE	Apfel	Schokoladenpudding ^G	Rebional Hafer Schoko Cookie ^{Ad,} ^{F, Aa}	Pflaume	Zitronen-Joghurtspeise ^G

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003



Die Menülinie mit dem



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

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel 

Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.