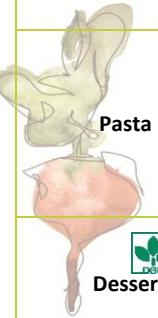


Speiseplan KW 12

Datum	Montag 16.3.2026	Dienstag 17.3.2026	Mittwoch 18.3.2026	Donnerstag 19.3.2026	Freitag 20.3.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Grünkern- Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tsatsiki ^G Djuvekreis mit Erbsen und Tomaten Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf ^{I, J} Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Kartoffelpuffer ^C Apfelkompott Gurkensalat ³	(Veggie) Blumenkohl-Mais- Bratling ^{C, G, Aa} Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Veggie) Möhren-Buchweizen- Bratling ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Paprikasoße Vollkorn Couscous Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Menü 2	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Sauerkraut	(Geflügel) Geflügelfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Fisch) Seelachsfilet gebraten ^{D, Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ³	(Geflügel) Putengulasch ^G Vollkornreis Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	(Rind) Rebional Burger ^{Ae} Salat, Röstzwiebeln Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa}
 Pflanzenreich	(Veggie) Linsen-Lasagne ^{1, 3, Ad, Aa, I} Tomatensoße	(Veggie) Geschnetzeltes ungarische Art ^F Spätzle ^{Aa} Blattsalat fruchtige Mango-Vinaigrette ³	(Veggie) Gemüseragout in Ananas-Currysoße Reis	(Veggie) Marokkanischer Kichererbseneintopf Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty ^{3, Ad, F, Aa, I, J} Salat, Tomatenscheiben Gewürzgurke Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa}
 Pasta Basic	(Geflügel) Penne ^{Aa} Gemüsecurrysoße mit Huhn ^{G, I}	(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch und Erbsen ^{C, G, Aa} Tomatensoße Blattsalat fruchtige Mango-Vinaigrette ³	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomatenpesto ^{3, G, Ha} Eisberg-Gurken-Salat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Grünkern-Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I} Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Makkaroni ^{Aa} Hackfleisch-Käsesoße ^G Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
 Dessert DGE	Joghurtspeise ^G	Apfel	Stracciatellapudding ^{F, G}	Birne	Grießflammerie ^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.