

Speiseplan KW 31

Datum	Montag 27.7.2026	Dienstag 28.7.2026	Mittwoch 29.7.2026	Donnerstag 30.7.2026	Freitag 31.7.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Grünkern-Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tsatsiki ^G Djuvecreis mit Erbsen und Tomaten Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf ^{I, J} Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Helles Lachsragout mit Erbsen ^{Ac, D, G, I, J} Eisbergsalat mit Möhren und Mais Öl-Essig-Dressing ^{3, J} Kartoffeln	(Geflügel) Neuland Geflügelgulasch ^G Spätzle ^{C, Aa} Tomatensalat ³	(Veggie) Möhren-Buchweizen-Bratling ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Paprikasoße Vollkorn Couscous Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Menü 2	(Veggie) Penne ^{Aa} Gemüse-Currysoße ^{G, I} Krautsalat ³	(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling ^{C, G, Aa} Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³ Sesamkartoffeln ^K	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Pesto-Rosso-Soße ^{3, G, Ha} Eisbergsalat mit Möhren und Mais Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Rührei ^{C, G} Rahmspinat ^G Kartoffeln	(Rind) Rebional Burger Salat, Röstzwiebeln ^{Aa} Tomaten, Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa} Bulgursalat ^{3, Aa}
 Pflanzenreich	(Veggie) Gabelspaghetti ^{Aa} "Alfredo-Art" mit Champignons und Erbsen ^{Ad, I}	(Veggie) Geschnetztes ungarische Art ^F Spätzle ^{C, Aa} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Gemüseragout Ananas-Curry-Soße Spirelli ^{Aa}	(Veggie) Orientalisches Kichererbsengemüse ^{Ha, I} Zitronenreis	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty ^{3, Ad, F, Aa, I, J} Salat Tomaten, Gewürzgurke Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa} Bulgursalat ^{3, Aa}
 Pasta Basic	(Geflügel) Penne ^{Aa} Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Endivienalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Rind) Spirelli ^{Aa} Fleischbällchen in Tomatensoße ^{C, Aa} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost	(Veggie) Vegetarischer Nudelauf mit Gemüse und Weißkäse ^{C, G, Aa, I}
 Dessert DGE	Joghurtspeise ^G	Nektarine	Stracciatellapudding ^{F, G}	Banane	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 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.

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.