

Speiseplan KW 32



Datum	Montag 3.8.2026	Dienstag 4.8.2026	Mittwoch 5.8.2026	Donnerstag 6.8.2026	Freitag 7.8.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Rind) Köttbullar aus regionalem Bio-Rind Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsengemüse	(Veggie) Milchreis ^G Apfelkompott aus Bio-Äpfeln Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{C, D, G, Aa} Joghurtsoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln	(Veggie) Linseneintopf mit Wurzelgemüse ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Möhre, Paprika) Bio-Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Bami-Bratling mit Möhre, Sellerie, Zucchini ^{C, F, Aa, I} Currysoße cremig ^{3, G} Vollkorn Couscous ^{Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita (Bio-Teig) ^{Ac, G, Aa} Tomaten-Zucchini Salat ³	(Veggie) Gemüsefrikadelle ^{C, Aa} Senf ^J Süßkartoffelstampf ^G Paprika-Tomatensalat ³	(Veggie) Nudel-Gemüsesuppe mit Gabelspaghetti ^{Aa, I}	(Veggie) Pfannkuchen ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet in Marinade nach Gyros Art Tsatsiki ^G Krautsalat ³ Oregano Kartoffeln
 Pflanzenreich	(Veggie) Getreide-Hackbraten ^{1, 3, Ad, Ae, I} Bratensoße vegan ^I Kartoffelstampf ^{Ad} Kohlrabigemüse	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten ^{F, Aa} Paprikadipp	(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelsauce auf Haferbasis ^{Ad, I} Kürbiskerncrunch Topping ^{1, 3, Aa} Kartoffeln	(Veggie) Pfannkuchen rein pflanzlich ^{Aa} Apfelkompott aus Bio-Äpfeln Zimt und Zucker	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse ^{Aa, I} Bio-Brot Beilage ^{Ab, Aa}
 Pasta Basic	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^{G, I} Tomaten-Zucchini Salat ³	(Geflügel) Hörnchennudeln ^{Aa} Puten-Gemüse-Currysoße ^{G, I}	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomaten-Frischkäsesoße ^G Gurkensalat ³	(Rind) Nudelaufguss mit Hackfleisch und Erbsen ^{C, G, Aa} Tomatensoße Blattsalat Vinaigrette ^{3, J} Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Paprikasoße geriebener Käse ^G Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Apfel	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Wassermelone	Rebional Hafer Bananen Cookie ^{Ad, F, Aa}

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, Vögel, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

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.

DE-ÖKO-003



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.