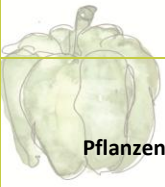


Speiseplan KW 42

Datum	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Rind) Köttbullar aus regionalem Bio-Rind ^{C, Aa, J} 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 Coleslawsalat ^{3, G} 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} Sellerie-Äpfelsalat ^I
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita (Bio-Teig) ^{Ac, G, Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Gemüsefrikadellen ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Senf ^J Süßkartoffelstampf ^G Kichererbsen-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 Schnittlauchbechamelseiße 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} Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Geflügel) Hörnchennudeln ^{Aa} Puten-Gemüse-Currysoße ^{G, I}	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomaten-Frischkäsesoße ^G Coleslawsalat ^{3, G}	(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch und Erbsen ^{C, G, Aa} Tomatensoße Blattsalat Vinaigrette ^{3, J}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Paprikasoße geriebener Käse ^G Sellerie-Äpfelsalat ^I
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Apfel	Birnen-Joghurtspeise ^G	Pflaume	Rebional Hafer Bananen Cookie ^{Ad, 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, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  steht 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.