













Speiseplan vom 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Vielfalt & Bunt	Geflügel-Kebab mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BiO} 	Scholle in Maispanade ^d Paprikakompott Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Karotten - Kartoffel - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Spaghetti ^{a,a1} mit Rindfleisch Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 	FEIERTAG
Vegi & Genuss	Vegetarisches Gyros ^{a,a1,c,f,i} mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BiO} 	Grießbrei (Hauptgang) ^{a,a1,g} Waldfruchtsoße 	Vegetarische Bratwurst ^{a,a1,c} Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Salzkartoffeln 	Spaghetti ^{a,a1} mit vegetarischer Bolognese mit Soja ^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 	FEIERTAG
Nachtsch 	Schokoladenpudding (Becher) ^{c,g}	Apfel	Stracciatellacreme ^g	Trauben	FEIERTAG
Rohkost & Salat 	Gurkensalat in Essig / Öl mit Dill ^{3,1}	Eisberg Joghurt dressing ^{c,g,j}	Karotten und Paprika Sticks Quark-Kräuter Dip ^g	Karottensalat, Salatbar	FEIERTAG

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff
3 - Antioxidantien

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a3 - Gerste

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf

l - Schwefel