





Speiseplan vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
Vielfalt & Bunt	Lauch-Käse-Hack ^{1,3,5,g,l} mit Vollkornbrötchen <small>a,a1,a2,a3,a4,k</small>	gebratener Wels mit buntes Gemüse ^{1,i} Kräuter Sauce ^g und Bulgur	Tomatensuppe ⁱ und Baguette ^{a,a1}	Rinderhacksteak ^{a,a1} Champignons Rahm ^{3,g,i} Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g}	Putengeschnetzeltes mit Pilzen ³ und Reis
Vegi & Genuss	Ofenkartoffel Frühlinglauch mit Röstzwiebel und Sour Cream ^g	Ravioli mit Käsefüllung <small>a,a1,c,g</small> und Bechamel-Sauce ^g	Milchreis ^g mit Kirschen	Tofu-Curry ^{f,i} Erbsen und Möhren ⁱ Quinoa ⁱ	Vegetarische Frühlingsrolle <small>a,a1,i</small> mit Reis und Sour Cream Asia ^{22,g}
Nachtsch 	Apfelquark ^{3,g}	Trauben	Karamell Pudding	Wassermelone ⁷	Kirschquark ^g
Rohkost & Salat 	Gurkensalat in Essig und Dill ^{3,l}	Karotten und Paprika Sticks und Aioli-Quark Dip ^g	Krautsalat ^{22,3}	Blattsalate mit Joghurtdressing ^{c,g,j}	Karottensalat

 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

5 - geschwefelt
7 - gewachst

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

c - Ei
f - Soja

g - Milch
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesam

l - Schwefel