



Speiseplan vom 22.09.2025 bis 28.09.2025

	Montag 22.09.2025	Dienstag 23.09.2025	Mittwoch 24.09.2025	Donnerstag 25.09.2025	Freitag 26.09.2025
Vielfalt & Bunt	Pizza Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella 3,a,a1,a3,g dazu Mais ^d g	Cordon Bleu vom Hähnchen ^{1,2,8,a,a1,a3,g} mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln	Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie ⁱ dazu ein Brötchen ^{a,a1}	Hähnchen Nuggets ^{8,a,a1,g,i} Kartoffelecken und Sour Cream ^g	Cevapcici ^{a,a1,c,g,j} mit Krautsalat ^{22,3} Röstkartoffeln und Tzatziki ^g
Vegi & Genuss	Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella ^{3,a,a1,a3,g} dazu Mais und frische Tomaten ^g	Milchreis ^g mit Kirschen	Kunterbunte Gnocchis ^c mit Petersilien-Karotten ⁱ und Paprika-Sour Cream ^{22,g}	Vegetarische Nuggets ^{a,a1,a3,f,g} mit Kartoffelecken und Sour Cream ^g	Tofu-Curry ^{f,i} Erbsen und Möhrchen ⁱ mit Vollkornreis ^{BIO}
Nachtsch 	Apfelquark ^{3,g}	Kirschquark ^g	Apfel	Schokoladenpudding (Becher) ^{c,g}	Trauben
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Karottensalat	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}	Blattsalate mit American Dressing ^{c,j}	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g

 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
2 - Konservierung

3 - Antioxidantien
8 - Phosphat

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a3 - Gerste

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf