



Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026
Vielfalt & Bunt	Hähnchenschnitzel^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Schollenfilet in Maispanade^{a,a1,d} mit Kräuterquarkdipp^g Brokkoli und Röstkartoffeln 	Tomatensuppe mit Kräuternⁱ und Baguettescheiben^{a,a1} 	Lauch-Käse-Hack Eintopf^{1,g} mit Brötchen^{a,a1} 	Putengeschnetzeltes mit Pilzen³ und Reis 
Vegi & Genuss	Vegetarisches Schnitzel^{a,a1,a4,c,f} mit kräftiger Pilzsauce^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Erbse Eintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch)^{3,i,l} und Brötchen^{a,a1} 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus³ 	Ofenkartoffel mit Sour Cream^g Frühlingslauch und Röstzwiebeln^{a,a1} 	Frühlingsrolle^{a,a1,i} mit Reis Paprika Sour Creme^{22,g} 
Nachtsch 	Milchpudding Vanille (Becher)^g	Banane	Buttermilch-Mango (Becher)	Apfel	Stracciatellacreme^g
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren,Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip^g	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing^{c,g,j}	Blattsalate mit American Dressing^{c,j}	Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl^{3,l}	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
3 - Antioxidantien

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a4 - Hafer

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf

l - Schwefel