



Speiseplan für die Woche

vom 16.02.2026 bis 20.02.2026

KW 8	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rosenmontag geschlossen	paniertes Schnitzel (Pute/Brust) a1 mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl a1,g	Lachswürfel (MSC) d in Currysoße a1,g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Karottensalat g,j	Linsensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Rotes Kichererbsenragout (vegan) (Tomaten,Paprika,Erbse, Kokosmilch) mit Vollkornreis und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Rosenmontag geschlossen	Bratwurst (vegetarisch) c mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl a1,g	Chilli sin Carne (vegan) i mit veganem Hackfleisch f (Kidneybohnen,Paprika,Mais) und Baguette a1	Kartoffelcremesuppe g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	überbackene Cannelloni a1,c,g,i (Spinat- Ricottafüllung) 3 Stück und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert		Joghurt (Natur) g 1,5%	Apfel	Buttermilch- Mango Dessert g 1,5%	Banane

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Haf er a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten 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."