

Speiseplan für die Woche vom 16.03.2026 bis 20.03.2026

KW 12	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rotes Kichererbsenragout (vegan) (Tomaten,Paprika,Erbsen,Kokosmilch) mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	paniertes Schnitzel (Pute/Brust) a1 mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl a1,g	Lachswürfel (MSC) d in Currysahnesoße a1,g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Karottensalat g,j	Linsensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Tortellini a1,c,g (Spinat- Ricottafüllung) Käsesahnesoße mit Erbsen a1,g und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Brokkoli- Kartoffelgratin- Törtchen g (2 Stück) und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	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	Kartoffelpuffer (2 Stück) a1,c mit Apfelmus und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Birne	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, Hafer 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."