

Speiseplan für die Woche vom 20.04.2025 bis 24.04.2026

KW 17	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Alaska- Seelachsfiletwürfel (Natur) in Tomaten- Gemüsesoße i (Paprika,Zucchini,Zwiebeln) mit Vollkornnudeln und Gurkensalat j	Frikadelle (Rind/Hochrippe) a1,c,i,j mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Semmelknödel (2 Stück) a1,c mit Gemüsesahnesoße a1,g (Blumenkohl,Karotten,Erbsen) und Karottensalat g,j	bunter Gemüse Eintopf i (Karotten,Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) mit Suppennudeln a1,c und Weizenbrötchen a1	überbackene Käsespätzle a1,c,g mit Röstzwiebeln und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	überbackene Gemüselasagne a1,g,i (Karotten,Paprika,Zucchini) und Gurkensalat j	Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Asiatische Gemüsepfanne (vegan) mit Nudeln a1 (Karotten,Paprika,Kaiserschoten, Kokosmilch) und Karottensalat g,j	Blumenkohlcremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Spätzle a1,c mit Champignonrahmesoße a1,g und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Birne	Schokoladenpudding g 1,5%	Apfel	Erdbeerjoghurt 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."