

Speiseplan für die Woche vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

KW 19	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Gemüsefrikadelle (2 Stück) a1,c mit Kartoffeln Kräuterquark g und Gurkensalat j	Erbsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Vollkornnudeln a1 mit Bolognesesoße i (Hackfleischsoße (Rind/Hochrippe) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	paniertes Dorschfilet a1,d mit Reis und Kohlrabigemüse a1,g	saarländische "Hoorische" (Kartoffelteig) 2 Stück mit Schnittlauchrahmsoße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Gurkensalat j	Spargelcremesuppe g und Weizenbrötchen a1	Vollkornnudeln a1 mit veg. Bolognesesoße (vegan) f,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	panierte Fischfrikadelle (vegan) mit Reis und Kohlrabigemüse a1,g	Eierpfannkuchen (2 Stück) mit Schnittlauchrahmsoße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Vanillepudding g 1,5%	Birne	Pfirsich- Maracujajoghurt 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."