



Speiseplan für die Woche vom 11.05.2026 bis 15.05.2026

KW 20	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Tortellini a1,c,g (Spinat- Ricottafüllung) Käsesahnesoße mit Erbsen a1,g und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	paniertes Schnitzel (Pute/Brust) a1 mit Petersilienkartoffeln und Spargelgemüse a1,g	Lachswürfel (MSC) d in Currysahnesoße a1,g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Vollkornnudeln und Karottensalat g,j	Christi Himmelfahrt	Linsensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2
vegetarisch	Kartoffelpuffer (3 Stück) a1,c mit Apfelmus und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Bratwurst (vegetarisch) c mit Petersilienkartoffeln und Spargelgemüse a1,g	Chilli sin Carne (vegan) i mit veganem Hackfleisch f (Kidneybohnen,Paprika,Mais) und Baguette a1	Christi Himmelfahrt	Kartoffelcremesuppe g,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2
Dessert	Apfel	Joghurt (Natur) g 1,5%	Banane		Buttermilch- Mango Dessert g 1,5%

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."