

Speiseplan für die Woche vom 10.08.2025 bis 14.08.2026

KW 33	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	paniertes Alaska- Seelachsfilet a1,d mit Kartoffelpüree g Remouladensoße c,j und Tomaten-Gurkensalat j	Frikadelle (Rind/Hochrippe) a1,c,i,j mit Spätzle a1,c und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Eier - Schnittlauchsalat c,g,j (Tomaten, Gurken) mit Pellkartoffeln	Gemüse Eintopf i (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen) mit Suppennudeln a1,c und Weizenbrötchen a1	Vollkornnudeln mit Tomaten-Paprikasahnesoße g und Karottensalat g,j
vegetarisch	Gemüsefrikadelle a1,c (Kartoffeln, Karotten, Erbsen) mit Kartoffelpüree g Remouladensoße c,j und Tomaten-Gurkensalat j	Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Spätzle a1,c und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Pfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsauce g und Blattsalat mit Essig - Öl Dressing j	Blumenkohlcremesuppe i,g (Kartoffeln, Sellerie, Lauch) und Weizenbrötchen a1	überbackenes Kartoffelgratin g und Karottensalat g,j
Dessert	Melone	Schokoladenpudding g 1,5%	Banane	Erdbeerrjoghurt g 1,5%	Aprikose

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."