

Speiseplan für die Woche vom 24.08.2026 bis 28.08.2026

KW 35	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Eier- Omelett c,g mit Kartoffelpüree g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Erbsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Wurstgulasch 4,5,6 (Geflügelbratwurst/Brust) (Tomaten,Paprika,Zwiebeln) mit Nudeln a1 und Paprikasalat g,j	paniertes Dorschfilet a1,j mit Vollkornreis und Karottengemüse a1,g	überbackene Canneloni (3 Stück) a1,c,g (in Tomatensahnesoße) g und Gurkensalat g,j
vegetarisch	überbackene Spinatlasagne a1,c,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Tomatencremesuppe g,i und Weizenbrötchen a1	veganes Wurstgulasch a1 (Tomaten,Paprika,Zwiebeln) mit Nudeln a1 und Paprikasalat g,j	panierte Fischfrikadelle (vegan) a1 mit Vollkornreis und Karottengemüse a1,g	Spätzle a1,c mit Paprikarahmsauce g und Gurkensalat g,j
Dessert	Banane	Grießbrei g 1,5%	Pflaume	Vanillepudding g 1,5%	Apfel

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."