



Speiseplan für die Woche vom 31.08.2026 bis 04.09.2026

KW 36	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Tortellini a1,c,g (Spinat- Ricottafüllung) mit mediterraner Tomatensoße (Paprika,Aubergine,Zucchini) und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j	paniertes Schnitzel (Hähnchen/Brust) a1 mit Kartoffeln und Blumenkohl a1,g	Vollkornreis mit Lachssahnesoße a1,d,g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Tomaten- Gurkensalat j	Linsensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Gemüsemaultaschen (3 Stück) a1,c (Karotten,Spinat,Erbsen) mit Tomatensoße und Eisbergsalat mit Joghurt - Dressing g,j
vegetarisch	Kartoffelpuffer (3 Stück) a1,c mit Apfelmus und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j	Bratwurst (vegetarisch) c mit Kartoffeln und Blumenkohl a1,g	Chilli sin Carne (vegan) i mit veganem Hackfleisch f (Kidneybohnen,Paprika,Mais) und Baguette a1	Kartoffelcremesuppe g,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Spinat - Käseknödel (2 Stück) a1,c,g mit Tomatensoße und Eisbergsalat mit Joghurt - Dressing g,j
Dessert	Birne	Joghurt (Natur) g 1,5%	Banane	Buttermilch- Mango Dessert 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."