

## Speiseplan für die Woche vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

| KW<br>38                                    | Montag<br>14.09.2026                                                                                                          | Dienstag<br>15.09.2026                                                                                                                           | Mittwoch<br>16.09.2026                                                                         | Donnerstag<br>17.09.2026                                                            | Freitag<br>18.09.2026                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menüvorschlag<br/>(DGE zertifiziert)</b> | Gemüse- Kichererbsencurry a1,g<br>(Blumenkohl,Brokkoli,Karotten)<br>mit Reis<br>und Eisbergsalat<br>mit Joghurt- Dressing g,j | Tomaten- Gemüsesuppe i<br>(Paprika,Zucchini,Aubergine)<br>mit Gemüse-Suppenmaultaschen a1,c<br>(Karotten,Spinat,Erbsen)<br>und Roggenbrötchen a2 | Vollkornnudeln<br>Käse-Sahnesoße mit Erbsen a1,g<br>und Blattsalat<br>mit Essig- Öl Dressing j | Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c<br>mit Kartoffeln<br>und Kohlrabigemüse a1,g | Hackfleisch- Kartoffeltopf (Rind/Hochrippe)<br>(Tomaten,Paprika,Weißkohl)<br>mit Roggenbrot a2<br>und Karotten- Selleriesalat g,j            |
| <b>vegetarisch</b>                          | gebackene Kartoffeltaschen (3 Stück)<br>(mit Kräuterfrischkäsefüllung) g<br>und Eisbergsalat<br>mit Joghurt- Dressing g,j     | Brokkolicremesuppe i,g<br>(Kartoffeln,Sellerie,Lauch)<br>und Roggenbrötchen a2                                                                   | Vollkornnudeln<br>mit Tomatensoße i<br>und Blattsalat<br>mit Essig- Öl Dressing j              | panierter Backfisch (vegan) a1<br>mit Kartoffeln<br>und Kohlrabigemüse a1,g         | veganer<br>Hackfleisch- Kartoffeltopf (Rind/Hochrippe)<br>(Tomaten,Paprika,Weißkohl)<br>mit Roggenbrot a2<br>und Karotten- Selleriesalat g,j |
| <b>Dessert</b>                              | Banane                                                                                                                        | Apfelquark g 0,3%                                                                                                                                | Apfel                                                                                          | Vanillejoghurt g 1,5%                                                               | Birne                                                                                                                                        |

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."