



Speiseplan für die Woche vom 15.04.2024 bis 19.04.2024

KW 16	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Gemüse- Schnitzel (vegan) a1 (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Kartoffelpüree g und Gurkensalat g,j	Linsensuppe i (Sellerie, Karotten, Lauch) und Roggenbrötchen a2	Hackfleischsoße (Rind/Bug) mit Vollkornnudeln und Paprikasalat j	Fischfrikadelle a1,d,c (Seelachsfilet) mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse a1,g	Spätzle a1,c mit Champignon- Kräutersoße g und Endiviansalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Eier- Omelett c,g Kartoffelpüree g und Gurkensalat g,j	Blumenkohlcremesuppe g und Roggenbrötchen a2	veg. Bolognese (vegan) f,i mit Vollkornnudeln und Paprikasalat j	veg. Fischfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse a1,g	Pfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit Champignon- Kräutersoße g und Endiviansalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Hefezopf a1,g,c	Birne	Rhabarber- Vanillequark g 0,2%	Banane

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."



Speiseplan für die Woche vom 22.04.2024 bis 26.04.2024

KW 17	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	veg. Gemüsebratwurst (vegan) f (Karotten, Erbsen, Blumenkohl) mit Petersilienkartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Tortellini c,g (Spinat- Ricottafüllung) mit Tomatensoße und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Kartoffelcremesuppe i und Weizenbrötchen a1	Chilli con Carne (Rind/Bug) (Paprika, Kidneybohnen, Mais) mit Reis und Karottensalat g,j	Lachsragout d,a1,g mit Vollkornnudeln und Tomatensalat j
vegetarisch	vegt. Schnitzel (Käsefüllung) g,c mit Petersilienkartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	gefüllte Blätterteigtasche a1,g (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Tomaten- Nudleintopf c,i mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) und Weizenbrötchen a1	Rotes Linsenragout i (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Reis und Karottensalat g,j	Spinatlasagne a1,g und Tomatensalat j
Dessert	Vanillepudding g 1,5%	Apfel	Waffeln a1,c,g	Obstsalat	Banane

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."



Speiseplan für die Woche vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

KW 18	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Frikadelle (Rind/Bug) a1,c,i,j mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Nudeln mit Käse- Sahnesoße a1,g und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j	Maifeiertag	Klare Gemüsesuppe i (Lauch,Sellerie,Karotten) mit Mini- Gemüseaultaschen a1,i und Roggenbrötchen a2	Schnittlauch- Eiersalat c,g,j mit Pellkartoffeln
vegetarisch	veg. Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Kartoffelpuffer (3 Stück) mit Apfelmus und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j	Maifeiertag	Zucchinicremesuppe g und Roggenbrötchen a2	Semmelknödel (3 Stück) a1,c mit Rahmsauce g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Schokoladenpudding g 1,5%	Birne		Waldfruchtjoghurt 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."



Speiseplan für die Woche vom 06.05.2024 bis 10.05.2024

KW 19	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	pan. Dorschfilet d,a1,c mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Geschnetzeltes (Pute/Brust) g mit Spätzle a1,c und Rote- Betesalat	Erbsensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Christi Himmelfahrt	Vollkornnudeln mit mediterraner Tomatensoße (Paprika,Aubergine,Zucchini) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	veg. Backfisch (vegan) a1 mit Kartoffeln und Spinat a1,g	vegt. Geschnetzeltes c,g mit Spätzle a1,c und Rote- Betesalat	Gemüsecremesuppe i,g und Weizenbrötchen a1	Christi Himmelfahrt	Cous- Cous- Gemüsetörtchen (vegan) mit mediterraner Tomatensoße (Paprika,Aubergine,Zucchini) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Milchreis g 1,5%	Banane	Vanillejoghurt 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."



Speiseplan für die Woche vom 13.05.2024 bis 17.05.2024

KW 20	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	veg. Schnitzel (vegan) a1,f mit Salzkartoffeln und Blumenkohl a1,g	Gulasch (Rind/Bug) mit Kartoffelpüree g und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Tomatencremesuppe g mit Reiseinlage und Roggenbrötchen a2	Gemüsemaultaschen a1,c,i (Karotten, Spinat, Erbsen) mit Rahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Vollkornnudeln mit Thunfischsoße d und Tomatensalat j
vegetarisch	Gemüseragout a1,g (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) mit Salzkartoffeln	gefüllte Zucchini g (Reis, Paprika, Frischkäse) mit Kartoffelpüree g und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Brokkolicremesuppe g und Roggenbrötchen a2	Gemüselasagne a1,g,i und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Vollkornnudeln mit Tomatensahnesoße g und Tomatensalat j
Dessert	Birne	Hefeteilchen a1,c,g	Grießbrei g 1,5%	Banane	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."