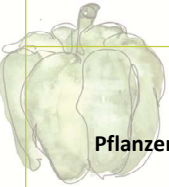
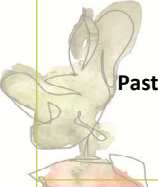


Speiseplan KW 11

Datum	Montag 9.3.2026	Dienstag 10.3.2026	Mittwoch 11.3.2026	Donnerstag 12.3.2026	Freitag 13.3.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais ^{Ac, G,} Aa Möhrenapfel-Rohkost ³				(Veggie) Asia Reispfanne mit Chinakohl, Möhren und Ei ^{C, F, Aa, I} Krautsalat ³
 Menü 2		(Geflügel) Möhren- Kürbiscremesuppe ^I Geflügelbockwurstscheiben ^{2, 8} Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Joghurtsoße ^G Coleslawsalat ^{3, G} Kartoffeln	(Rind) Köttbullar ^{C, Aa, J} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsen und Möhren	
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Tomatensoße ^G geriebener Käse ^G Möhren-Apfelrohkost ³	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Gemüsebolognese ^I Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	(Geflügel) Penne ^{Aa} Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Penne ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette ³	(Rind) Spirelli ^{Aa} Tomatensoße mit Fleischbällchen ^{C, Aa} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}
 Dessert DGE	Apfel	Schokoladenpudding ^G	Rebional Hafer Schoko Cookie ^{Ad,} F, Aa	Pflaume	 Zitronen-Joghurtspeise ^G

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Die Menülinie mit dem



Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

DE-ÖKO-003

