

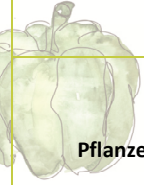




Speiseplan KW 16

Datum	Montag 13.4.2026	Dienstag 14.4.2026	Mittwoch 15.4.2026	Donnerstag 16.4.2026	Freitag 17.4.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais ^{Ac, G, Aa} Möhrenapfel-Rohkost ³	(Veggie) Kartoffeleintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}			
 Menü 2		(Geflügel) Möhreintopf ¹ Geflügelbocwurstscheiben ^{2, 8} Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Joghurtsoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln	(Rind) Köttbullar ^{C, Aa, J} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsen und Möhren	(Veggie) Grillkäse-Burger ^{C, G} Salatfüllung Tomaten ^{1, 3} Preiselbeer-Ketchup ^{Aa} Burger-Brötchen
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Möhren-Apfelrohkost ³		(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



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

- | | | | |
|--|---|--|---|
| Geflügel  | Rind  | Lamm  | Vegetarisch  |
| Fisch  | Schwein  | Wild  | Vegan  |

Legende der Informationen

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

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.