



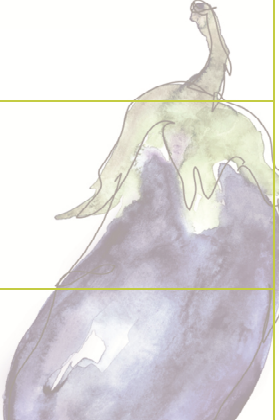



Speiseplan KW 18

Datum	Montag 27.4.2026	Dienstag 28.4.2026	Mittwoch 29.4.2026	Donnerstag 30.4.2026	Freitag 1.5.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE		(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)			
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Ac, G, Aa} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, J} Senf ^J Möhren-Kartoffelstampf ^G		(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Erbsen und Möhren Kartoffeln	
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Tomatensoße geriebener Mozzarella ^G Krautsalat ³			(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^{G, I} Gemüse-Rohkoststicks	
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	Pflaume		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

