
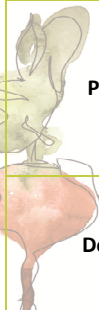



Speiseplan KW 19

Datum	Montag 4.5.2026	Dienstag 5.5.2026	Mittwoch 6.5.2026	Donnerstag 7.5.2026	Freitag 8.5.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Kürbiskern-Polentataler Tomatensoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Möhren-Apfel-Rohkost ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Gemüseragout italienische Art ^{1, 3,} I geriebener Käse ^G Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke)	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Veggie) Vegetarische Grünkern- Frikadelle ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{G, Aa, I} bunter Maissalat ³		(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D,} G, Aa Joghurtsoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln	(Geflügel) Gebratene Schinken- Käse-Nudeln ^{2, 3, 8, G, Aa, I} Rebional Tomatensoße ^G	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici ^{Ae, Aa} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic		(Rind) Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen ^{C,} Aa Gurkensalat ³			(Veggie) Farfalle ^{Aa} Pesto Rosso Soße ^{3, G, Ha} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Vanillepudding^G	Milchreis^G Zimt und Zucker	Kirsch-Joghurtspeise^G	Banane	Pflaume

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

