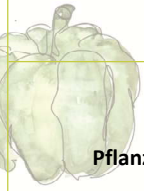


# Speiseplan KW 21

Datum	Montag 18.5.2026	Dienstag 19.5.2026	Mittwoch 20.5.2026	Donnerstag 21.5.2026	Freitag 22.5.2026
<b>Menülinie</b>					
 <b>Menü 1 DGE</b>	<b>(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais</b> <sup>Ac, G, Aa</sup> <b>Möhrenapfel-Rohkost</b> <sup>3</sup>				<b>(Veggie) Asia Reispfanne mit Chinakohl, Möhren und Ei</b> <sup>C, F, Aa, I</sup> <b>Krautsalat</b> <sup>3</sup>
 <b>Menü 2</b>		<b>(Geflügel) Möhreintopf</b> <sup>1</sup> <b>Geflügelbockwurstscheiben</b> <sup>2, 8</sup> <b>Brot Beilage</b> <sup>Ab, Aa</sup>	<b>(Fisch) Fischrikadelle</b> <sup>2, 4, Ac, C, D, Aa, I</sup> <b>Joghurtsoße</b> <sup>G</sup> <b>Gurkensalat</b> <sup>3</sup> <b>Kartoffeln</b>	<b>(Rind) Köttbullar</b> <sup>C, Aa, J</sup> <b>Rahmsoße</b> <sup>G, I</sup> <b>Kartoffelstampf</b> <sup>G</sup> <b>Erbsen und Möhren</b>	
 <b>Pflanzenreich</b>					
 <b>Pasta Basic</b>	<b>(Veggie) Farfalle</b> <sup>Aa</sup> <b>Tomatensoße geriebener Käse</b> <sup>G</sup> <b>Möhren-Apfelrohkost</b> <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Makkaroni</b> <sup>Aa</sup> <b>Gemüsebolognese</b> <sup>1</sup> <b>Blattsalat</b> <b>Öl-Essig-Dressing</b> <sup>3, J</sup>	<b>(Geflügel) Penne</b> <sup>Aa</sup> <b>Carbonara</b> <sup>2, 3, 8, G, I</sup> <b>Endiviensalat</b> <b>Tomatendressing</b> <sup>2, 3, I</sup>	<b>(Veggie) Penne</b> <sup>Aa</sup> <b>Brokkoli-Käsesoße</b> <sup>G, I</sup> <b>Eisbergsalat mit Möhren und Mais</b> <b>fruchtige Vinaigrette</b> <sup>3</sup>	<b>(Rind) Spirelli</b> <sup>Aa</sup> <b>Tomatensoße mit Fleischbällchen</b> <sup>C, Aa</sup> <b>Rote Bete-Apfel-Salat</b> <sup>1, 3</sup>
 <b>Dessert DGE</b>	<b>Apfel</b>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>G</sup>	<b>Rebional Hafer Schoko Cookie</b> <sup>Ad, F, Aa</sup>	<b>Pflaume</b>	<b>Zitronen-Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>

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

