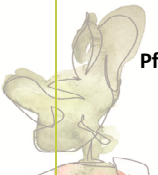


Speiseplan KW 37

Datum	Montag 7.9.2026	Dienstag 8.9.2026	Mittwoch 9.9.2026	Donnerstag 10.9.2026	Freitag 11.9.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Rind) Köttbullar aus regionalem Bio-Rind Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsengemüse	(Veggie) Milchreis ^G Apfelkompott aus Bio-Äpfeln Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{C, D, G, Aa} Joghurtsoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln	Rind-Nudelaufguss mit Hackfleisch, Erbsen, Tomatensauce	(Veggie) Bami-Bratling mit Möhre, Sellerie, Zucchini ^{C, F, Aa, I} Currysoße ^{3, G} Vollkorn Couscous Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita (Bio- Teig) ^{Ac, G, Aa} Tomaten-Zucchini Salat ³			(Veggie) Pfannkuchen ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet in Marinade nach Gyros Art Tsatsiki ^G Kraut Salat ³ Oregano Kartoffeln
 Pflanzenreich			Spirelli mit Tomatenfrischkäse- Sauce		
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Apfel	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Wassermelone	Rebional Hafer Bananen Cookie ^{Ad, F, Aa}

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

DE-ÖKO-003

