




















Speiseplan vom 12.09.2022 bis 18.09.2022

	Montag 12.09.2022	Dienstag 13.09.2022	Mittwoch 14.09.2022	Donnerstag 15.09.2022	Freitag 16.09.2022
Fleisch & Fisch	Geflügel-Kebab mit Tzatziki, ^g Krautsalat ²² und Reis 	Spaghetti ^{a,a1} mit Rindfleisch Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 	Seelachs-Filet Backfisch ^{a,a1,c,d,j} Aioli-Quark Dip ^g Erbsen ¹ und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Geflügel Hacksteak ^{a,a1,c} Kichererbsen-Paprika Ragout Röstkartoffeln 	Hähnchenkeule ¹ mit Maisgemüse Tomatensauce ⁱ und Vollkornreis 
Vegetarisch & Gut	Vegetarisches Gyros ^{a,a1,c,f,i} mit Tzatziki, ^g Krautsalat ²² und Reis 	Spaghetti ^{a,a1} mit vegetarischer Bolognese mit Soja ^{1,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 	Veganer Back-(Fisch) ^{a,a1} Aioli-Quark Dip ^g Erbsen ¹ und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Erbseneintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{3,i,1} und Brötchen ^{a,a1} 	Vegane Wings ohne Knochen ^{a,a1} mit Maisgemüse Tomatensauce ⁱ und Vollkornreis 
Gesund & Lecker	Alaska Seelachs Nuggets ^{a,a1,d,g} Kichererbsen-Brokkoli-Ragout mit Ricotta ^g und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Gemüsegulasch (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) ^{a,a1,f} mit Salzkartoffeln und Frischkäsecreme ^g 	Champignonragout ^{g,i} mit Grana Padano ^{2,c,g} und Vollkorn-Penne ^{a,a1} 	Überbackene Tomaten-Zucchini Kartoffeln ^g 	Kürbis-Lasagne mit Tomaten ^{a,a1,c,g,j} 
Nachtsch 	Apfelquark ^{3,g}	Pfirsich-Maracuja Dessert ^g	Banane	Apfel	Rote Grütze ³
Rohkost & Salat 	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^g	Karottensalat	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke)	Blattsalate mit American Dressing ^j	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark ^g

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff 3 - Antioxidantien a - Gluten c - Ei f - Soja i - Sellerie l - Schwefel
 2 - Konservierung 22 - Süßungsmittel a1 - Weizen d - Fisch g - Milch j - Senf