








Speiseplan vom 20.03.2023 bis 26.03.2023

	Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023	Freitag 24.03.2023
Fleisch & Fisch	Hähnchenflügel ^{a,a1,f,i} mit Krautsalat ²² Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Paniertes Schollenfilet ^{a,a1,d} mit Paprikakompott und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Geflügel ^{a,a1,c,g} -Burger ^{a,a1,k} Eisbergsalat und Tomate Ketchup ^{2,22} Käsescheibe (Gouda) ^g Kartoffelecken 	Hochzeitssuppe mit Hähnchen Ei, Erbsen, Lauch, Sellerie, Karotten ^{c,g,i} und Brötchen ^{a,a1} 	Spaghetti ^{a,a1} -Bolognese (Rind) ⁱ mit geriebenem Gouda ^g 
Vegetarisch & Gut	Vegane Wings ^{a,a1,f} mit Krautsalat ²² Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Kartoffeltaschen ^g Kräuterquark ^g Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel) 	Vegetarischer ^{a,a1,f} -Burger ^{a,a1,k} Eisbergsalat und Tomate Ketchup ^{2,22} Käsescheibe (Gouda) ^g Kartoffelecken 	Käsespätzle mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} 	Spaghetti ^{a,a1} -Gemüsebolognese (Soja) ^{1,f,i} mit geriebenem Gouda ^g 
Gesund & Lecker	Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen Zucchini-Auflauf) ^g mit Kräuterquark ^g 	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,h1,i,j} mit Joghurt-Chillisauc ^{2,g} 	vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3} auf Spaghetti ^{a,a1} 	Backfisch ^{a,a1,c,d,j} Chinapfanne (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k} Basmatireis ^{BIO} 	Blumenkohlcremesuppe ^{g,i} mit Roggenbrot ^{a,a1,a2} 
Nachtsch 	Apfel	Bananenjoghurt ^{3,g}	Butterkeks Milchpudding ^{a,a1,g}	Clementine ²	Kiwi
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Eisbergsalat ^g	Karottensalat	Blattsalat	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika,Gurke) Kräuterquark ^g

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

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 22 - Stützmittel a1 - Weizen c - Ei f - Soja h - Nüsse h3 - Walnüsse j - Senf
2 - Konservierung 4 - Geschmacksv a - Gluten a2 - Roggen d - Fisch g - Milch h1 - Mandeln i - Sellerie k - Sesam