



# Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024



Montag 06.05.2024

Dienstag 07.05.2024

Mittwoch 08.05.2024

Donnerstag 09.05.2024

Freitag 10.05.2024

Fleisch & Fisch

Hähnchenbrust  
mit Paprikakompott  
und Vollkorn Spirelli <sup>a,a1</sup>



Rinderhacksteak <sup>a,a1</sup>  
mit Soße, Bohnen-  
Kürbis-Karotten-Gemüse <sup>i</sup>  
Kartoffelstampf <sup>1,g</sup>



Gemüsetaler <sup>a,a1,c,j</sup>  
mit Pfannengemüse  
(grü.Bohnen, Zucchini,  
Paprika, Zwiebel)  
und Sour Cream <sup>a3,g</sup>



FEIERTAG

Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup>  
mit Mais-Spinat  
Frischkäsesoße <sup>1,g</sup>  
dazu griebener Gouda <sup>g</sup>



Vegetarisch & Gut

Veganes Knusperfilet <sup>a,a1,a4,f,i</sup>  
mit Paprikakompott  
und Vollkorn Spirelli <sup>a,a1</sup>



Rotes Thai Curry  
mit Brokkoli, Zwiebeln,  
Paprika und Porree  
Basmatireis <sup>BIO</sup>



Ofenkartoffel  
mit Rahmspinat <sup>g,i,j</sup>  
Mais <sup>i</sup>  
und Gouda <sup>g</sup>



FEIERTAG

Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup>  
mit Mais-Spinat  
Frischkäsesoße <sup>1,g</sup>  
dazu griebener Gouda <sup>g</sup>



Gesund & Lecker

Djuvecreis ( Tomaten,  
Zwiebeln, Paprika, Erbsen ) <sup>i</sup>



Kartoffel-Lauch-Gratin <sup>c,g</sup>



Spätzle mit Brokkoli <sup>a,a1,c,g</sup>



FEIERTAG

Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup>  
mit Mais-Spinat  
Frischkäsesoße <sup>1,g</sup>  
dazu griebener Gouda <sup>g</sup>



Nachtsich



Kiwi

Schokoladenpudding (Becher)  
<sup>c,g</sup>

Apfel

FEIERTAG

Apfelquark <sup>3,g</sup>

Rohkost & Salat



Knabbergemüse  
(Möhren, Paprika, Gurke) mit  
Aioli-Dip <sup>g</sup>

Blattsalate <sup>g</sup>

Knabbergemüse  
(Kohlrabi, Paprika, Gurke)  
Kräuterquark <sup>g</sup>

FEIERTAG

Eisbergsalat <sup>g</sup>

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      a - Gluten      a3 - Gerste      c - Ei      g - Milch      j - Senf  
3 - Antioxidantien      a1 - Weizen      a4 - Hafer      f - Soja      i - Sellerie