









Speiseplan vom 03.02.2025 bis 09.02.2025

	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025
Vielfalt & Bunt	Hähnchenflügel ^{a,a1,f,i} mit Krautsalat ^{22,3} Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d} mit Paprikakompott und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Kartoffeltaschen ^{g,h1} Kräuterquark ^g Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel) 	Cevapcici ^{a,a1,c,g,j} Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen ^{1,i} und Penne Rigate ^{a,a1} 	Spaghetti ^{a,a1} -Bolognese (Rind) ⁱ mit geriebenem Gouda ^g 
Vegi & Genuss	Vegane Wings ^{a,a1,a3,f,g} mit Krautsalat ^{22,3} Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Veganer Back(-Fisch) ^{a,a1} Aioli-Quark Dip ^g Erbsen ^{1,i} und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Gemüsegulasch ⁱ mit Reis ^{BIO} 	Käsespätzle mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} 	Spaghetti ^{a,a1} -Gemüsebolognese (Soja) ^{1,a,a3,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-Chillisaucе ^{2,g} 	vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3} auf Spaghetti ^{a,a1} 	Seelachs-Backfisch ^{a,a1,c,d,j} Chinapfanne (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k} Basmatireis ^{BIO} 	Blumenkohlcremesuppe ^g mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 
Nachtsch 	Apfel	Bananenjoghurt ^{3,g}	Butterkeks Milchpudding ^{a,a1,g}	Mandarine 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
2 - Konservierung
3 - Antioxidantien

4 - Geschmacksv
22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a2 - Roggen
a3 - Gerste

a4 - Hafer
c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch
h - Nüsse

h1 - Mandeln
h3 - Walnüsse
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesam