



























# Speiseplan vom 10.02.2025 bis 16.02.2025

	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	<b>Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella</b> <sup>3,a,a1,a3,g</sup> 	<b>Cordon Bleu vom Hähnchen</b> <sup>1,2,8,a,a1,a3,g</sup> mit <b>Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln</b> 	<b>Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie</b> <sup>i</sup> dazu ein <b>Brötchen</b> <sup>a,a1</sup> 	<b>Hähnchen Nuggets</b> <sup>8,a,a1,g,i</sup> <b>Kartoffelecken und Sour Cream</b> <sup>g</sup> 	<b>Cevapcici</b> <sup>a,a1,c,g,j</sup> mit <b>Krautsalat</b> <sup>22,3</sup> <b>Röstkartoffeln und Tzatziki</b> <sup>g</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	<b>Pizza Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella</b> <sup>3,a,a1,a3,g,d</sup> 	<b>Milchreis</b> <sup>g</sup> mit <b>Kirschen</b> 	<b>Kunterbunte Gnocchis</b> <sup>c</sup> mit <b>Petersilien-Karotten</b> <sup>i</sup> und <b>Paprika-Sour Cream</b> <sup>22,g</sup> 	<b>Vegetarische Nuggets</b> <sup>a,a1,a3,f,g</sup> mit <b>Kartoffelecken und Sour Cream</b> <sup>g</sup> 	<b>Tofu-Curry</b> <sup>f,i</sup> <b>Erbsen und Möhrchen</b> <sup>i</sup> mit <b>Vollkornreis</b> <sup>BIO</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	<b>Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren)</b> <sup>1</sup> auf <b>Vollkorn-Penne</b> <sup>a,a1</sup> 	<b>Baked Beans (Weiße Bohnen, Sellerie, Tomaten)</b> <sup>a,a1,i</sup> <b>Rosmarinkartoffeln</b> 	<b>Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse)</b> <sup>3,a,a1,g</sup> 	<b>Lachswürfel</b> <sup>d</sup> mit <b>Champignonrisotto</b> <sup>1,i</sup> <b>Erbsen</b> <sup>1,i</sup> 	<b>Kartoffel-Rosenkohl-Gratin</b> <sup>1,g</sup> 
<b>Nachtsch</b> 	<b>Apfelquark</b> <sup>3,g</sup> 	<b>Kirschquark</b> <sup>g</sup> 	<b>Apfel</b> 	<b>Milchpudding Vanille, Becher</b> <sup>g</sup> 	<b>Trauben</b> 
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	<b>Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip</b> <sup>g</sup> 	<b>Karottensalat</b> 	<b>Eisbergsalat</b> <sup>g</sup> 	<b>Blattsalate</b> 	<b>Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark</b> <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.

- Wursthülle nicht essbar 2 - Konservierung  
1 - Farbstoff 3 - Antioxidantien

8 - Phosphat  
22 - Süßungsmittel

a - Gluten  
a1 - Weizen

a3 - Gerste  
c - Ei

d - Fisch  
f - Soja

g - Milch  
i - Sellerie

j - Senf