


















Speiseplan vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Vielfalt & Bunt	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Erbseintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{3,i,l} und Brötchen ^{a,a1} 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus ³ 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g} mit Brötchen ^{a,a1} 	Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Vollkornreis Paprika Sour Creme ^{22,g} 
Vegi & Genuss	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Erbseintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{3,i,l} und Brötchen ^{a,a1} 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus ³ 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g} mit Brötchen ^{a,a1} 	Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Vollkornreis  Paprika Sour Creme ^{22,g} 
Gesund & Lecker	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Erbseintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{3,i,l} und Brötchen ^{a,a1} 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus ³ 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g} mit Brötchen ^{a,a1} 	Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Vollkornreis Paprika Sour Creme ^{22,g} 
Nachtisch	Milchpudding Vanille, (Becher) ^g	Banane	Joghurt ^g mit Müsli ^{a,a1,a2,a3,a4}	Apfel	Stracciatellacreme ^g
Rohkost & Salat	Knabbergemüse (Möhren,Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Eisbergsalat ^g	Blattsalate	Römersalat	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
a - Gluten

a1 - Weizen
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

g - Milch
i - Sellerie

l - Schwefel