Speiseplan vom 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
Vielfalt & Bunt	**Hähnchenschnitzel** a,a1 **mit kräftiger Pilzsauce** 3,g,i **und Salzkartoffeln**	**Erbseneintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch)** 3,i,l **und Brötchen** a,a1	**Tomatensuppe mit Kräutern** i **und Baguettescheiben** a,a1	**Ofenkartoffel mit Sour Cream** g **Frühlingslauch und Röstzwiebeln** 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**	**Erbseneintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch)** 3,i,l **und Brötchen** a,a1	**Tomatensuppe mit Kräutern** i **und Baguettescheiben** a,a1	**Ofenkartoffel mit Sour Cream** g **Frühlingslauch und Röstzwiebeln** a,a1	**Frühlingsrolle** a,a1,i **mit Vollkornreis** (BIO) **Paprika Sour Creme** 22,g
Gesund & Lecker	**Hähnchenschnitzel** a,a1 **mit kräftiger Pilzsauce** 3,g,i **und Salzkartoffeln**	**Erbseneintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch)** 3,i,l **und Brötchen** a,a1	**Tomatensuppe mit Kräutern** i **und Baguettescheiben** a,a1	**Ofenkartoffel mit Sour Cream** g **Frühlingslauch und Röstzwiebeln** a,a1	**Frühlingsrolle** a,a1,i **mit Vollkornreis Paprika Sour Creme** 22,g
Nachtisch	**Milchpudding Vanille, (Becher)** g	**Banane**	**Buttermilch-Mango (Becher)**	**Apfel**	**Stracciatellacreme** g
Rohkost & Salat	**Knabbergemüse (Möhren,Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip** g	**Eisbergsalat mit Joghurt Dressing** c,g,j	**Blattsalate mit American Dressing** c,j	**Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl** 3,l	**Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark** g

(BIO) 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.

3 - Antioxidantien 22 - Süßungsmittel a - Gluten a1 - Weizen c - Ei g - Milch i - Sellerie j - Senf l - Schwefel