



Speiseplan vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

Weihnachtsferien
mit Catering

Vielfalt & Bunt

Montag 15.12.2025

Hähnchenschnitzel ^{a,al}
mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i}
und Salzkartoffeln



Dienstag 16.12.2025

Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g}
und Brötchen ^{a,al}



Mittwoch 17.12.2025

Tomatensuppe mit Kräutern ⁱ
und Baguettescheiben ^{a,al}



Donnerstag 18.12.2025

Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^g
Frühlingslauch
und Röstzwiebeln ^{a,al}



Freitag 19.12.2025

Frühlingsrolle ^{a,al,i}
mit Vollkornreis
Paprika Sour Creme ^{22,g}



Vegi & Genuss

Vegetarisches Schnitzel ^{a,al,a4,c,f}
mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i}
und Salzkartoffeln



Erbseeneintopf (Kartoffeln,
Karotten, Sellerie, Lauch) ^{3,i,l}
und Brötchen ^{a,al}



Tomatensuppe mit Kräutern ⁱ
und Baguettescheiben ^{a,al}



Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^g
Frühlingslauch
und Röstzwiebeln ^{a,al}



Frühlingsrolle ^{a,al,i}
mit Vollkornreis ^{BIO}
Paprika Sour Creme ^{22,g}



Gesund & Lecker

Thunfisch ^d
Kichererbsen Salat mit
Curry-Blumenkohl ^{3,h,h1,j}
Minzjoghurt ^g
und Vollkornbrötchen
^{a,a1,a2,a3,a4,k}



Asiatisches Curry (Zucchini,
Champignons, Tomaten) ^{a,al,f,g,j}
mit Vollkornreis



Tomatensuppe mit Kräutern ⁱ
und Baguettescheiben ^{a,al}



Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^g
Frühlingslauch
und Röstzwiebeln ^{a,al}



Frühlingsrolle ^{a,al,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

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 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

h - Nüsse
h1 - Mandeln

i - Sellerie
j - Senf

k - Sesam
l - Schwefel