



Speiseplan vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

Weihnachtsferien
mit Catering

















Vielfalt & Bunt

Vegi & Genuss


Gesund & Lecker

Nachtsch

Rohkost & Salat

Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025
Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g} 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} 
Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,f} 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} 
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,a1,f,g,j} mit Vollkornreis 	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} 
Milchpudding Vanille, (Becher) ^g 	Banane	Buttermilch-Mango (Becher)	Apfel	Stracciatellacreme ^g
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 - Stützmittel
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