



Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
Vielfalt & Bunt	Hähnchenbrust mit Paprikakompott und Spiralnußeln ^{a,al} 	Rinderhacksteak ^{a,al} mit Bratensoße, Bohnen-Kürbis-Karotten-Gemüse ⁱ Salzkartoffeln 	Gemüsetaler ^{a,a1,c,j} mit Pfannengemüse (grüne Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebel) und Sour Cream ^g 	Alaska Seelachs Nuggets im Backteig ^{a,a1,c,d,g} bunte Möhrchen ⁱ und Röstkartoffeln mit Kräuterdip ^g 	Geflügel-Döner ^{a,a1,a3,k} mit Tzatziki ^g Gurken, Tomate und Eisberg
Vegi & Genuss	Veganes Knusperfilet ^{a,a1,a4,f,i} mit Paprikakompott und Spiralnußeln ^{a,al} 	Rotes Thai Curry mit Brokkoli, Zwiebeln, Paprika und Porree Basmatireis ^{BIO} 	Ofenkartoffel mit Rahmspinat ^{g,i,j} Mais ⁱ und Gouda ^g 	Vegetarische Nuggets ^{a,a1,a3,f,g} bunte Möhrchen ⁱ und Röstkartoffeln mit Kräuterdip ^g 	Vegetarischer-Döner ^{a,a1,c,f,i} ^{a,a1,a3,k} mit Tzatziki ^g Gurken, Tomate und Eisberg
Gesund & Lecker	Djuvecreis (Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Erbsen) ⁱ 	Kartoffel-Lauch-Gratin ^{c,g} 	Spätzle mit Brokkoli ^{a,a1,c,g} 	Alaska Seelachs Nuggets ^{a,a1,c,d,g} Rosenkohl-Kürbisgemüse ^{g,i} auf Dinkel Cous Cous ^{a,a1,a5,i} 	Vollkorn-Penne ^{a,al} mit Mais-Spinat Frischkäsesoße ^{1,g} dazu gribener Gouda ^g
Nachtisch	Buttermilch-Mango (Becher)	Butterkekss-Pudding (Becher) ^{a,a1,g}	Apfel	Birne	Apfelquark ^{3,g}
Rohkost & Salat	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g 	Blattsalate mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g	Reissalat mit Kidneybohnen und Mais ^{1,22,25,i,j}	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}

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
25 - Enthält eine Phenylalaninquelle

a - Gluten
a1 - Weizen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

a5 - Dinkel
c - Ei

d - Fisch
f - Soja

g - Milch
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesam