



Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Montag 23.02.2026

Dienstag 24.02.2026

Mittwoch 25.02.2026

Donnerstag 26.02.2026

Freitag 27.02.2026

Vielfalt & Bunt

Hähnchenschnitzel ^{a,a1}
mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i}
und Salzkartoffeln



Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d}
mit Kräuterquarkdipp ^g
Brokkoli und
Röstkartoffeln



Tomatensuppe mit Kräutern ⁱ
und Baguettescheiben ^{a,a1}



Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g}
mit Brötchen ^{a,a1}



Putengeschnitzeltes
mit Pilzen ³
und Reis



Vegi & Genuss

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}



Kaiserschmarrn
(ohne Rosinen)
mit Apfelmus ³



Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^g
Frühlingslauch
und Röstzwiebeln ^{a,a1}



Frühlingsrolle ^{a,a1,i}
mit Reis
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}



Kürbis-Süßkartoffel-Suppe ^{g,i,j}
mit Vollkornbrötchen
^{a,a1,a2,a3,a4,k}



Asiatisches Curry (Zucchini,
Champignons, Tomaten) ^{a,a1,f,g,j}
mit Vollkornreis ^{BIO}



gefüllte Süßkartoffel
(Kidneybohnen, Mais, Paprika,
Tomaten, Lauch) mit Sour
Cream ^g



Auberginen-Bulgur-Gratin ^{a,a1,i}
mit geriebenem Gouda ^g



Nachtsch



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 - 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