



Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Vielfalt & Bunt	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Reis  	Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d} mit Paprikakompott und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Kartoffeltaschen ^{g,h1} Kräuterquark ^g Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel) 	Cevapcici ^{a,a1,c,g,j} Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen ^{1,i} und Penne Rigate ^{a,a1} 	Zwei Fischfrikadellen ^{a,a1,d,g,j} mit Kartoffelsalat (Zwiebeln, Gewürzgurken, Kerbel) ^{1,2,3,9,c,j} 
Vegi & Genuss	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Reis  	Veganer Back(-Fisch) ^{a,a1} Aioli-Quark Dip ^g Erbsen ^{1,i} und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Gemüsegulasch ⁱ mit Reis  	Käsespätzle mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} 	Rührei ^{c,f,g,i} mit Rahmspinat ^{g,i,j} und Salzkartoffeln 
Gesund & Lecker	Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen Zucchini-Auflauf) ^g mit Kräuterquark ^g 	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,h1,i,j} mit Joghurt-Chillisauc ^{2,g} 	vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3} auf Spaghetti ^{a,a1} 	Seelachs-Backfisch ^{a,a1,c,d,j} Chinapfanne (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k} Basmatireis  	Blumenkohlcremesuppe ^g mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 
Nachtsch 	Apfel	Bananenjoghurt ^{3,g}	Vanillepudding (Becher) ^g	Wassermelone ⁷	Pfirsichquark ^g
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}	Karottensalat	Blattsalat mit American Dressing ^{c,j}	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
2 - Konservierung
3 - Antioxidantien

4 - Geschmacksv
7 - gewachst
9 - Süßungsmittel

a - Gluten
a1 - Weizen
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer
c - Ei

d - Fisch
f - Soja
g - Milch

h - Nüsse
h1 - Mandeln
h3 - Walnüsse

i - Sellerie
j - Senf
k - Sesam