



Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026

Montag 23.03.2026

Dienstag 24.03.2026

Mittwoch 25.03.2026

Donnerstag 26.03.2026

Freitag 27.03.2026

Vielfalt & Bunt

Köttbullar
(Putenhackbällchen) ^{a,a1,c,g}
Fruchtige Rahmsauce ^{g,i}
Broccoli ⁱ **Kartoffelstampf** ^{1,g}



Cordon Bleu vom
Hähnchen ^{1,2,8,a,a1,a3,g} **mit**
Tomaten-Paprika-Sauce und
Salzkartoffeln



Bunte Kartoffelsuppe
mit Karotten, Lauch, Sellerie ⁱ
dazu ein Brötchen ^{a,a1}



Hähnchen Nuggets ^{8,a,a1,g,i}
Kartoffelecken und Sour
Cream ^g



Cevapcici ^{a,a1,c,g,j}
mit Krautsalat ^{22,3}
Röstkartoffeln
und Tzatziki ^g



Vegi & Genuss

Vegerische Köttbullar ^{a,a1,j}
Preiselbeerkompott Broccoli ⁱ
Kartoffelstampf ^{1,g}



Milchreis ^g
mit Kirschen



Kunterbunte Gnocchis ^c
mit Petersilien-Karotten ⁱ
und Paprika-Sour Cream ^{22,g}



Vegetarische Nuggets ^{a,a1,a3,f,g}
mit Kartoffelecken und Sour
Cream ^g



Tofu-Curry ^{f,i}
Erbsen und Möhrchen ⁱ
mit Reis ^{BIO}



Gesund &
Lecker

Spinat-Reis-Auflauf
mit Feta Käse ^{3,c,g}



Baked Beans (Weiße
Bohnen,Sellerie, Tomaten) ^{a,a1,i}
Rosmarinkartoffeln



Linsen-Bolognese
(Erbsen,Tomaten,Möhren) ¹
auf Vollkorn-Penne ^{a,a1}



Lachswürfel ^d
mit
Champignonrisotto ^{1,i}
Erbsen ^{1,i}



Kartoffel-Rosenkohl-Gratin ^{1,g}



Nachtsch



Apfel

Kirschquark ^g

Apfelquark ^{3,g}

Schokoladenpudding
(Becher) ^{c,g}

Trauben

Rohkost & Salat



Eisbergsalat
mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}

Karottensalat

Knabbergemüse
(Möhren, Paprika, Gurke) mit
Aioli-Dip ^g

Blattsalate
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
8 - Phosphat

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a3 - Gerste

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf