



Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
Vielfalt & Bunt	Hähnchenschnitzel^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Schollenfilet in Maispanade^{a,a1,d} mit Kräuterquarkdipp^g Brokkoli und Kartoffelstampf^{1,g} 	Tomatensuppe mit Kräuternⁱ und Baguettescheiben^{a,a1} 	Lauch-Käse-Hack Eintopf^{1,g} mit Brötchen^{a,a1} 	Putengeschnetzeltes mit Pilzen³ und Reis^{BIO} 
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 Apfelmus³ 	Ofenkartoffel mit Sour Cream^g Frühlingslauch und Röstzwiebeln^{a,a1} 	Frühlingsrolle^{a,a1,i} mit Reis^{BIO} Paprika Sour Creme^{22,g} 
Gesund & Lecker	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe^{g,i,j} mit Vollkornbrötchen^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	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^{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	Vanille-Honig Quark^g	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