




















Speiseplan vom 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
Vielfalt & Bunt	Pizza Margherita ^{3,a,a1,a3,g} Thunfisch (Pizzabeilage) ^d Streukäse ^g Mais, Topping 	Fischfrikadelle ^{a,a1,d,g,j} Hausgemachter Kartoffelsalat ^{1,2,3,9,c,j} 	Penne Rigate ^{a,a1} mit Käsesoße ^{1,g,i} Erbsen ^{1,i} 	Rinder Köttbular Bratensoße vegetarisch Grüne Bohnen ⁱ Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,8,a,a1,a3,g} Tomaten-Paprika-Sauce Reis 
Vegi & Genuss	Pizza Margherita ^{3,a,a1,a3,g} Mais, Topping Tomate, Streukäse ^g 	Backfisch vegan ^{a,a1} Hausgemachter Kartoffelsalat ^{1,2,3,9,c,j} 	Pfannkuchen ohne Füllung ^{a,a1,c,g} Apfelmus ³ 	Vegetarische Bällchen Bratensoße vegetarisch Grüne Bohnen ⁱ Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Reis Sour Cream Asia ^{22,g} 
Gesund & Lecker	Gemüse-Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln und Karotten ^{a,a1,c,g,i} Tomatensauce 	Rote Beete Puffer Lauch in Rahm ^g Bulgur 	Kichererbsen Spinat Tomaten Gemüse und Quinoa 	Blumenkohl Tomaten Risotto ^{1,g} dazu Wels 	Petersilienwürzel Creme Suppe BR ^g 
Nachtsch 	Birne	Butterkekspudding (Becher) ^{a,a1,g}	Vanille-Honig Quark ^g	Banane	Rote Grütze mit Vanillesauce
Rohkost & Salat 	Krautsalat ^{22,3}	Blattsalate Italian Dressing	Quinoa Salat ⁱ	Rote Beete Apfel Salat ³	Linsensalat

 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 Mentlinie zertifiziert.

1 - Farbstoff
2 - Konservierung

3 - Antioxidantien
8 - Phosphat

9 - Süßungsmittel
22 - Süßungsmittel

a - Gluten
a1 - Weizen

a3 - Gerste
c - Ei

d - Fisch
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf