




















Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

Sommerferien 2026

	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026
Vielfalt & Bunt	Kartoffel - Karotten - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Kabeljau in Maispanade ^d mit Paprikakompott und Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ³ 	Spaghetti ^{a,a1} mit Rindfleisch Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 	Hähnchenschenkel mit Maisgemüse ⁱ und Tomatensauce dazu Bulgur 
Vegi & Genuss	Karotten - Kartoffel - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Kabeljau in Maispanade ^d mit Paprikakompott und Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ³ 	Spaghetti ^{a,a1} mit vegetarischer Bolognese mit Soja ^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 	Vegetarische Wings ^{a,a1,a3,f,g} mit Maisgemüse ⁱ und Tomatensauce dazu Bulgur 
Gesund & Lecker	Karotten - Kartoffel - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Kabeljau in Maispanade ^d mit Paprikakompott und Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ³ 	Blumenkohlcremesuppe ^g mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k}  	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,h1,i,j} mit Joghurt-Chilisauce ^{2,g}  
Nachtsch	Stracciatellacreme ^g	Trauben	Schokopudding ^{c,g}	Birne	Bananenjoghurt ^{3,g}
Rohkost & Salat	Eisberg mit Joghurtdressing ^{c,g,j}	Krautsalat ^{22,3}	Karotten - und Paprikasticks mit Kräuterquark - Dip ^g	Karottensalat	Gurkensalat mit Dill ^{3,1}

 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 | 22 - Stützmittel | a2 - Roggen | c - Ei | g - Milch | i - Sellerie | 1 - Schwefel |
| 2 - Konservierung | a - Gluten | a3 - Gerste | d - Fisch | h - Nüsse | j - Senf | |
| 3 - Antioxidantien | a1 - Weizen | a4 - Hafer | f - Soja | h1 - Mandeln | k - Sesam | |