






# Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

|   | Montag 24.08.2026   | Dienstag 25.08.2026   | Mittwoch 26.08.2026  | Donnerstag 27.08.2026   | Freitag 28.08.2026   |
|---|---|---|--|---|--|
| <b>Vielfalt &amp; Bunt</b>  | Hähnchenbrust mit Blumenkohl und Bechamelsauce <sup>g</sup> dazu Salzkartoffeln<br>                          | Fischfrikadelle <sup>a,a1,d,g,j</sup> mit Hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>1,2,3,9,c,j</sup><br>  | Pfannkuchen <sup>a,a1,c,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> und Zimt<br>                    | Rinder Köttbular und Bratensauce mit grünen Bohnen <sup>i</sup> dazu Hausgemachter Kartoffelstampf <sup>1,g</sup><br>      | Hähnchen Cordon Bleu <sup>1,2,8,a,a1,a3,g</sup> mit Tomaten - Paprika - Sauce und Reis <sup>BIO</sup><br> |
| <b>Vegi &amp; Genuss</b>  | Veganes Schnitzel <sup>a,a1,a4,f</sup> mit Blumenkohl und Bechamelsauce <sup>g</sup> dazu Salzkartoffeln<br> | Veganer Backfisch <sup>a,a1</sup> mit Hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>1,2,3,9,c,j</sup><br>  | Penne Rigate <sup>a,a1</sup> mit Erbsen <sup>1,g,i</sup> und Käsesauce <sup>1,i</sup><br> | Vegetarische Bällchen mit Bratensauce und grünen Bohnen <sup>i</sup> dazu Hausgemachter Kartoffelstampf <sup>1,g</sup><br> | Frühlingsrolle <sup>a,a1,i</sup> mit Reis <sup>BIO</sup> und Asia Sour Cream <sup>22,g</sup><br>          |
| <b>Gesund &amp; Lecker</b>  | Kürbis-Süßkartoffel-Suppe <sup>g,i,j</sup> mit Brötchen <sup>a,a1</sup><br>                                 | Gebratener Wels mit Gartengemüse (Möhren, Steckrübe, Erbsen, Kichererbsen) <sup>1</sup> und Kräutersauce <sup>g</sup> dazu Bunte Schupfnudeln<br> | Kichererbsenragout (Spinat, Tomaten) und Quinoa <sup>i</sup><br>                         | Rote Beete - Puffer mit Lauch in Rahm <sup>g</sup> und Bulgur<br>   | Petersilienwurzel-Creme - Suppe <sup>g,i</sup> und Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,a4,k</sup><br>       |
| <b>Nachtisch</b><br>           | Wassermelone <sup>7</sup>   | Mandarinenquark <sup>g</sup>  | Vanille-Honig Quark <sup>g</sup>   | Banane  | Rote Grütze mit Vanillesauce   |
| <b>Rohkost &amp; Salat</b><br> | Kohlrabi - und Gurkensticks mit Aioli-Quark - Dip <sup>g</sup>  | Blattsalate mit Italian Dressing  | Quinoasalat <sup>i</sup>   | Rote Beete - Apfel - Salat <sup>3</sup>   | 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 Menülinie zertifiziert.

- |                    |                   |                    |             |           |              |           |
|--------------------|-------------------|--------------------|-------------|-----------|--------------|-----------|
| 1 - Farbstoff      | 7 - gewachst      | 22 - Süßungsmittel | a2 - Roggen | c - Ei    | g - Milch    | k - Sesam |
| 2 - Konservierung  | 8 - Phosphat      | a - Gluten         | a3 - Gerste | d - Fisch | i - Sellerie |           |
| 3 - Antioxidantien | 9 - Süßungsmittel | a1 - Weizen        | a4 - Hafer  | f - Soja  | j - Senf     |           |