




















# Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	<b>Linseneintopf</b> <sup>1,3,5,i,l</sup> mit Vollkornbrötchen <sub>a,a1,a2,a3,a4,k</sub> 	<b>Seelachs Nuggets im Backteig</b> <sub>a,a1,c,d,g</sub> mit Buntem Gemüse (Karotten Bohnen Brokkoli) <sup>i</sup> und Röstkartoffeln dazu Kräuter - Dip <sup>g</sup> 	<b>Bunte Kartoffelsuppe</b> <sup>i</sup> mit Brötchen <sub>a,a1</sub> 	<b>Chili con Carne</b> (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> mit Reis <sup>BIO</sup> 	<b>Geflügel-Kebab</b> im Fladenbrot <sub>a,a1,a3,k</sub> mit Tzatziki <sup>g</sup> Gurkenwürfel und Tomate, Eisbergsalat 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	<b>Vegane Maultaschen</b> <sub>a,a1</sub> dazu mediterrane Tomatensoße <sup>i</sup> 	<b>Vegane Nuggets</b> <sub>a,a1,a3,f,g</sub> mit Buntem Gemüse (Karotten Bohnen Brokkoli) <sup>i</sup> und Röstkartoffeln dazu Kräuter - Dip <sup>g</sup> 	<b>Gnocchi</b> <sub>1,a,a1,c</sub> mit Karotten - Gemüse und Kräutersauce <sup>g,i</sup> 	<b>Chili sin Carne</b> (Kidneybohnen, Mais Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> mit Reis <sup>BIO</sup> 	<b>Vegetarisches Kebab</b> <sub>a,a1,c,f,i</sub> im Fladenbrot <sub>a,a1,a3,k</sub> mit Tzatziki <sup>g</sup> Gurkenwürfel und Tomate, Eisbergsalat 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	<b>Linsen-Bolognese</b> (Erbsen, Tomaten, Möhren) <sup>1</sup> auf Vollkorn-Penne <sub>a,a1</sub> 	<b>Buntbarsch</b> mit Mais-Spinatsoße <sup>1,g</sup> und Reis <sup>BIO</sup> 	<b>Vegetarische Walnuss-Bolognese</b> (Champignons, Möhren, Tomaten) <sup>3,h,h3</sup> auf Spaghetti <sub>a,a1</sub> 	<b>Gemüsegulasch</b> <sup>i</sup> mit Salzkartoffeln 	<b>Indisches Paprika-Kartoffel-Curry</b> <sub>h,h1,i,j</sub> mit Joghurt-Chilisauce <sup>2,g</sup> 
<b>Nachtsch</b> 	<b>Birne</b>	<b>Pfirsichquark</b> <sup>g</sup>	<b>Apfel</b>	<b>Erdbeeryoghurt</b> <sup>g</sup>	<b>Vanillepudding</b> <sup>g</sup>
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	<b>Nudel-Grillgemüse-Salat</b> <sub>a,a1,f,g,i,j</sub>	<b>Couscous - Salat</b>	<b>Knabbergemüse</b> (Möhren, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark - Dip <sup>g</sup>	<b>Eisberg</b> mit American Dressing <sup>c,j</sup>	<b>Cole Slaw</b> <sup>22,3,g</sup>

 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      | 5 - geschwefelt    | a1 - Weizen | a4 - Hafer | f - Soja  | h1 - Mandeln  | j - Senf     |
| 2 - Konservierung  | 22 - Süßungsmittel | a2 - Roggen | c - Ei     | g - Milch | h3 - Walnüsse | k - Sesam    |
| 3 - Antioxidantien | a - Gluten         | a3 - Gerste | d - Fisch  | h - Nüsse | i - Sellerie  | l - Schwefel |