













Speiseplan vom 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026
Vielfalt & Bunt	Hähnchenbrust mit Paprikakompott und Spiralnudeln^{a,a1} 	Buntbarsch mit Schnittlauchsauce^{g,i} und Blumenkohlⁱ dazu Röstinchen 	Milchreis^g und Kirschen 	Lauch-Käse-Hack^{1,g} mit Reis^{BIO} 	Penne Rigate^{a,a1} mit Tomatensauce und Streukäse^g 
Vegi & Genuss	Hähnchenbrust mit Paprikakompott und Spirelli^{a,a1} 	Buntbarsch mit Schnittlauchsauce^{g,i} und Blumenkohlⁱ dazu Röstinchen 	Milchreis^g und Kirschen 	Lauch-Käse-Hack^{1,g} mit Reis^{BIO} 	Penne Rigate^{a,a1} mit Tomatensauce und Streukäse^g 
Nachtsch	Birne	Haselnusspudding^{a,a1,g}	Stracciatellacreme^g	Banane	Pfirsichquark^g
Rohkost & Salat	Karotten - und Paprikasticks mit Kräuterquark^g	Rote Beete - Salat mit Apfel³	Eisberg mit American Dressing^{c,j}	Couscous - Salat	Linsensalat^j

 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

a - Gluten

a1 - Weizen

c - Ei

g - Milch

i - Sellerie

j - Senf