













Speiseplan vom 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026
Vielfalt & Bunt	Putengulasch mit Erbsen und Möhren ⁱ dazu Quinoa ⁱ 	Gebratener Wels mit Lauchrahm Mais ^{1,g} und Bulgur 	Bunte Kartoffelsuppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Chili con Carne ⁱ mit Reis ^{BIO} 	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,8,a,a1,a3,g} mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln 
Vegi & Genuss	Putengulasch mit Erbsen und Möhren ⁱ dazu Quinoa ⁱ 	Gebratener Wels mit Lauchrahm Mais ^{1,g} und Bulgur 	Bunte Kartoffelsuppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Chili con Carne ⁱ mit Reis ^{BIO} 	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,8,a,a1,a3,g} mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln 
Nachtsch	Apfelquark ^{3,g}	Trauben	Kirschquark ^g	Apfel	Karamellpudding
Rohkost & Salat	Kichererbsen Salat mit Curry-Blumenkohl ^{3,h,h1,j} und Minzjoghurt ^g	Blattsalate mit Joghurtdressing ^{c,g,j}	Couscous Salat	Kohlrabi - und Gurkensticks mit Kräuterquark ^g	Rote Beete - Apfel - Salat ³

 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 a3 - Gerste g - Milch h1 - Mandeln j - Senf
2 - Konservierung 8 - Phosphat a1 - Weizen c - Ei h - Nüsse i - Sellerie