



SPEISEKARTE | 18.05.– 22.05.2026 | KW 21


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Paprikasticks ~ Kartoffeltaschen (3Stück) mit Frischkäse gefüllt dazu Petersiliensoße und Brokkoli/Blumenkohl a1,b,c,d,i,j	Eisbergsalat mit Joghurdressing ~ Polenatasche (Maisgrieß) auf Reis mit Erbsen und fruchtiger Tomatensoße a1,b,c,d,h,i,j	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und grünen Bohnen dazu Spätzle ~ Erdbeeryoghurt mit Müsli a1,a2,a4,b,c,d,,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6	Lachsfilet gedämpft mit Kartoffeln dazu Zitronensoße ~ Apfel a1,b,c,d,h,i,j	Bauernsalat mit Gurke und Tomate ~ Vollkorn Penne (Nudeln) mit Gorgonzola- Spinatsoße a1,b,c,d,h,j
Kids Menü	Paprikasticks ~ Gebratene Gnocchi mit Mais-Tomaten-Ragout dazu Kräuterquark a1,b,c	Eisbergsalat mit Joghurdressing ~ Lasagne (Rindfleisch) mit Käse überbacken dazu Tomatensoße ~ a1,b,c,d,h,j	Vegetarische Bratwurst mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln und Bratensoße ~ Erdbeeryoghurt mit Müsli a1,a2,a4,b,c,d,,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6	Hot Dog (Geflügelwürstchen) zum Selberbauen ~ Apfel 1,2,3,8,9,a1,b,c,d,h,i,j,m	Bauernsalat mit Gurke und Tomate ~ Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwiener und Baguettescheiben a1,c,d,i

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln
 Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



Reis, Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle), frische Kartoffeln (außer Gnocchi, Pommes, Wedges) verwenden wir ausschliesslich in Bio Qualität.
 Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.