

SPEISEKARTE | 19.10.– 23.10.2026| KW 43



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Eisbergsalat mit Erdbeer-Balsamicodressing ~ Bio Spaghetti mit Tomatensoße dazu geriebenen Käse 1,2,5,a1,c	Cordon Bleu (Geflügel) mit Blumenkohl dazu Drillinge und Bratensoße ~ Erbeerquark mit Müsli 2,8,a1,a3,a4,b,c,d,f,g1,g2,g7,h,i,j	Gurkensticks ~ Käsespätzle mit Schmelzkäsesoße dazu geriebenen Gouda und Röstzwiebeln a1,b,c,d,h,j	Lachsfilet aus dem Ofen mit Reis und Brokkoli dazu Petersiliensoße ~ Birne a1,b,c,d,e,h,j	Rote Linsen-Cremesuppe mit Kartoffelwürfeln dazu Baguette ~ Mangojoghurt a1,c,i
Kids Menü	Eisbergsalat mit Erdbeer-Balsamicodressing ~ Gemüseschnitzel mit Drillingen dazu Möhrensoße 1,5,a1,a4,c,k	Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel und Baguette ~ Erbeerquark mit Müsli a1,c,i	Gurkensticks ~ Hamburger zum Selberbauen (2 Stück) 1,2,9,a1,b,c,h,i,j,m	Röstkartoffeln mit Blattspinat und Paprikadip ~ Birne 1,a1,b,h	Penne Nudeln mit Carbonarasoße (Hähnchenwürfel) dazu geriebenen Käse ~ Mangojoghurt 1,2,3,8,a1,b,c,d,h,j

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 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 und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) 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.