



SPEISEKARTE | 04.05.– 08.05.2026 | KW 19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Bio Spaghetti mit Tomatensoße dazu geriebenen Käse ~ Apfel 1,2,a1,c	Gurkensticks ~ Cordon Bleu (Geflügel) mit Blumenkohl dazu Drillinge und Bratensoße 2,8,a1,a3,b,c,d,g1,g2,g7,h,i,j	Lachsfilet aus dem Ofen mit Reis und Brokkoli dazu Petersiliensoße ~ Heidelbeerjoghurt a1,b,c,d,e,h,j	Paprikasticks und Kirschtomaten ~ Käse-Spätzle mit Schmelzkäsesoße dazu geriebenen Gouda a1,b,c,d,h,j	3 Stück Kartoffelpuffer dazu Apfelmus ~ Eis 1,3,a,b,c,d,g1,g2,g3,g4,g5,g6,h,i,
Trend Menü	Fish & Chips mit Remouladensoße und Zitronenecke 1,9,a1,b,e,h	Gebratene Gnocchi mit Wokgemüse dazu Sour Creme b,c	Penne Arrabiata mit frischem Parmesan und Rucola 2,b,c	Blumenkohlcurry mit Lauchzwiebeln dazu Reis c	Gulaschsuppe (Rindfleisch) mit Paprika, Pilzen, Kartoffelwürfeln und Zwiebeln dazu Baguette a1,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 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 Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.