



# SPEISEKARTE | 18.05.– 22.05.2026 | KW 21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Paprikasticks ~ Kartoffeltaschen (3Stück) mit Frischkäse gefüllt dazu Petersiliensoße und Brokkoli/Blumenkohl a1,b,c,d,i,j	Eisbergsalat mit Joghurt dressing ~ Polenatasche (Maisgrieß) auf Reis mit Erbsen und a1,b,c,d,h,i,j	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und grünen Bohnen dazu Spätzle ~ Erdbeerjoghurt 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
<b>Trend Menü</b>	"Paella" Spanisches Reisgericht mit Hühnchen, Shrimps, Erbsen und Paprika dazu Sour Creme und Zitronencke 1,8,c,d	Spaghetti mit Pesto dazu Kirschtomaten und Parmesan 2,a1,b,c	Döner (Geflügel) mit Krautsalat und Zaziki dazu Reis 3,c,d,k	Rinderfrikadelle mit grünen Bohnen, Drillingen und Bratensoße a1,a3,b,c,d,h,j	Süßkartoffel-Kokos Suppe mit Frühlingzwiebeln und Baguette a1,c,i


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 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.