

SPEISEPLAN

KW 07
09.02. - 13.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag (Fetter Do)	Freitag
Menü 1	veggi Raviolo in Tomatensoße a,c,g,i Möhrensalat	Nudel-Hackfleisch Auflauf, mit Käse überbacken (Rind, a,c,g,i,j) Blattsalat (Joghurdressing) a,c,g,i,j	Blumenkohlcremesuppe (Sellerie ,Kartoffel) a,i,j Brot/Brötchen Tagesangebot a,aIII	warmer Kartoffelsalat mit Speck und Bockwurst g,i,j, Rohkost	Lachsragout mit Gemüwestreufen Vollkornreis c,d,a
Menü 2 	Gnocchi Käsespinatsoße a,c,g,i Möhrensalat	Semmelknödel mit Rahmsauce a,g,i,j Blattsalat (Joghurdressing) a,c,g,i,j	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse und Rohkost g	Kartoffelrösti Quarkdipp g,i,j,1,5 Rohkost	Omelette Kartoffelpüree Spinat c,g,i,j
Dessert	Quark mit Schokoraspeln g	Tagesost	Schokopudding g	Berliner a,c	Tagesobst

Wir halten uns bei der Menülinie
an Standards für die Verpflegung
von Kindern in Tageseinrichtungen
in der Schulverpflegung



Dies ist unsere vegetarische
Menülinie für alle die bewusst auf
Fleisch verzichten.



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders
naturnahe und nachhaltige Produktion aus.
Sie stehen für Lebensmittel, die nach den Richtlinien
des ökologischen Landbaus erzeugt und verarbeitet
werden

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= geschwärzt
8= gewachst, 9= Nitritpökelsalz, 10= geschwefelt

Tagesobst: saisonbedingt zu erfragen

Kreuzkontaminationen mit allergenen Stoffen können aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen und nicht deklariert werden.
Gerne stehen wir bei Fragen telefonisch zur Verfügung. Änderungen sind vorbehalten.