

SPEISEPLAN**KW 11****09.03.2026 - 13.03.2026**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Maccaroni-Gemüse-Auflauf (Karotten, Zucchini, Erbsen, Lauch) mit Käse überbacken a,c,i,j	Geschnetzeltes (Geflügel) mit Reis Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j	Vollkornnudeln mit Veggi Bolognese (Karotten und Paprikawürfel in der Soße) g,i,j	Bio Roter Linseneintopf Brötchen/Tagesangebot a, all,i,j	Hühnerfrikasse mit Vollkornreis (mit Karotten und Erbsen) g,i,j
Menü 2 	Gemüseeeintopf Brötchen / Tagesangebot a, all,i,j	Spinat-Käse-Knödel mi Tomatensoße Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j	Curry-Reis-Pfanne (Karotten, Erbsen, Ananas) mit leichter Curry-Soße g,i,j	Gemüsebratlinge mit Kartoffelpüree und Soße g,i,j	Rührei mit Karoffen und Erbsen-Möhren-Gemüse c,g,i,j
Dessert	Quark mit Schokoraspeln	Tagesobst	Schoko-Pudding	Tagesobst	Apfelmus

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.