

# SPEISEPLAN

**KW 38**

**15.09.-19. September 2025**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gulaschsuppe( Rind) Brot/ Brötchen Tagesangebot a,i,j,	Vollkornnudel mit veggi Bolognese ( Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch) (h,i,j) Rohkost	veggi. Schnitzel Rahmsoße Salzkartoffel Blumenkohl (a,c,g,i,j)	Käsespätzle Röstzwiebeln a,c,g Karottensalat g,i,j	Vollkornreis Tomaten-Thunfischsoße d,i,j Blattsalat mit Joghurt dressing
<b>Menü 2</b> 	Erbsensuppe Brot/ Brötchen Tagesangebot a,i,j,	Nudel-Gemüse-Auflauf ( Tomatensauce, Möhren, Lauch, Zucchini) mit Käse Überbacken (a,g, i,j)	Gemüse-Frikadelle Rahmsoße Salzkartoffeln Blumenkohl (a,c,g,i,j)	Ofenkartoffeln mit Quarkdip Karottensalat g,i,j	Kartoffel-Teigtaschen mit Frischkäsefüllung Tomatensugo Blattsalat mit Joghurt dressing
<b>Dessert</b>	Tagesobst	Grießpudding mit Froop (g)	Joghurt mit Honig g	Obstsalat	Tagesobst

Die Menülinie entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem entsprechenden LOGO ausgezeichnet.



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: a=Weizen b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja g=Milcherzeugnis (Laktose) h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesam m=Sulfit B=Bio X=laktosearm  
Tagesobst: saisonbedingt zu erfragen

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= mit Zuckerart(en) u. Süßungsmittel, 7= geschwärzt  
8= gewachst, 9= Chininhaltig, 10= mit Eiklar, 11= mit Milcheiweiß, 12= mit Sojaeiweiß, 13= kakaohaltige Fettglasur, 14= Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 15=Alkohol  
16= geschwefelt, 17= Stabilisator, 18= Emulgator, 19= Säureregulator, 20= Schmelzsahe, 21= Säuerungsmittel, 22= Emulgator, 23= Backtriebmittel

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