

S P E I S E P L A N

KW 08

16.02. - 20.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Erbsensuppe mit Sauerkraut h Brötchen/Tagesangebot a,all	Vollkornnudeln mit Tomatencremesoße Möhrengemüse a, i,j	Ofenkartoffeln mit Mexikogemüse (Mais, rot Bohnen, Erbsen) a,c,g,i,j	Currywurst (Geflügel) Kartoffel-Wedges a,c,i,j Gurkensalat g,i,j	Fischragout (gedünstet) mit Wirsing-Gemüse und Reis a,c,d
Menü 2 	Bunter Gemüseeintopf i,g Brötchen/Tagesangebot a,g,h,i	Kartoffel-Frischkäse- Taschen mit Tomatencremesoße a,c,g,i,j rote Beete -Salat	Verheiratete mit Zwiebelsoße a,g,c,j Rohkost	vegane Bällchen in Currysoße Reis a,c,g,i,j, Gurkensalat	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße a,c,g
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße g,e	Tagesobst	Vanillepudding g	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 Geschmaksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= geschwärtz
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.