

# SPEISEPLAN

**KW 09**
**23.02. - 27.02.2026**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Geflügel-Frikadelle mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln a,c,g,i,j	Nudel-Gemüse- Auflauf (Tomaten, Erbsen, Lauch, Broccolie) a,c,g,i,j Blattsalat mit Joghurtdressing	Kichererbsen Eintopf (Kartoffeln, Wirsing, Möhren) a,III (Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln) Brötchen/Tagesangebot a,III	Vegane Bällchen mit Reis und Rahmsoße a,c,g,i,j Möhrensalat g,i,j	Seelachs (MSC) paniert mit Salzkartoffeln und Spinat a,c,d,g,i
<b>Menü 2</b> 	Gemüse-Frikadelle mit Bayrisch Kraut Salzkartoffeln a,c,g,i,j	Maultaschen mit Zwiebelsahnesoße a,c,g,i,j Blattsalat mit Joghurtdressing	Karottencreme- Suppe g,i Brötchen/Tagesangebot a,III	Käse-Spinatknödel mit Tomatensoße a,g Möhrensalat g,i,j	Veggie Ravioli mit Käsesoße Mediterranes-Gemüse "Natur" a,c,g,
<b>Dessert</b>	Tagesobst	Schokopudding g	Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker a,c,g,i	Tagesobst	Quarkspeise Vanille g

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.