

**SPEISEPLAN****KW 13****23.03.2026 - 27.03.2026**

|                                                                                                    | Montag                                                                           | Dienstag                                                                                                     | Mittwoch                                                                      | Donnerstag                                                                                                 | Freitag                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menü 1</b>                                                                                      | Vollkorn-Penne<br>mit Käsesoße<br><br>Blattsalat<br>(Joghurtdressing)<br>a,c,g,i | Ofenkartoffel<br>"Mexiko-Gemüse"<br>(Mais, Bohnen, Paprika, Tomate)<br><br>a,c,g,i                           | Rostbratwurst (Geflügel)<br>mit Kartoffelpüree<br>und Rotkraut<br><br>a,c,g,i | Nudel-Hack-Auflauf<br>(Schwein)<br>(Mais, Karotten, Tomaten)<br>a,c,g,i<br>Blattsalat<br>(Joghurtdressing) | Lachsragout<br>mit Gemüsestreifen<br>und Vollkornreis<br><br>a,c,d,g,i             |
| <b>Menü 2</b><br> | Erbsensuppe<br>(mit Karotten, Sellerie, Lauch)<br>mit Brötchen<br><br>a,all, h   | Kartoffeltaschen<br>mit Frischkäsefüllung<br>und Mexiko-Gemüse<br>(Mais, Bohnen, Paprika, Tomate)<br>a,c,g,i | Tortellini<br>mit Kaisergemüse<br>und einer hellen Soße<br><br>a,c,g,i        | Bulgur mit<br>Gemüse-Paprika-Soße<br><br>a,c,g,i<br>Blattsalat<br>(Joghurtdressing)                        | Polentataschen<br>(mit einer Käse-Spinat-Füllung)<br>mit<br>Tomatensoße<br>a,c,g,i |
| <b>Dessert</b>                                                                                     | Tagesobst                                                                        | Grießpudding<br>mit Froop                                                                                    | Joghurt mit Müsli                                                             | Tagesobst                                                                                                  | Obstsalat                                                                          |

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.