



SPEISEPLAN 02.02.2026 bis 06.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Nudeln mit einer klassischen Tomatensauce a1	Mexikanischer Eintopf (Mais, Bohnen, Paprika) mit Vollkornreis Feldsalat mit Granatapfelkerne	Lasagne falschen Hack Tomaten, Möhren, Zwiebel, Béchamelsauce a1, g, f	Brasilianischer Kabeljau Curry (Limette, Paprika, Koriander, Kokos) Kartoffel Brombeertrinkjoghurt d, 6, f	Hühnersuppe Buchstabennudeln a1 Vollkorn Baguette a, a1, 2, h, a5, a3, k Eis 10, 1, g, h

☺ Jeden Tag wird Obst und Gemüse der Saison Angeboten ☺

Zusatzstoffe	Allergene
1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Nitrat/Nitratpökelsalz 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Geschmacksverstärker 6 = geschwefelt 7 = geschwärzt 8 = gewachst 9 = mit Phosphat 10 = mit Süßungsmitteln 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = mit Zuckerart und Süßungsmitteln 13 = mit Zuckeraustauschstoffen 14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse a1 = Weizen und Weizenerzeugnisse a2 = Dinkel und Dinkelerzeugnisse a3 = Roggen und Roggengerzeugnisse a4 = Gerste und Gerstenerzeugnisse a5 = Hafer und Hafererzeugnisse a6 = Kamut und Kamuterzeugnisse b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse c = Eier, Eiererzeugnisse d = Fisch, Fischerzeugnisse e = Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse f = Soja, Sojaerzeugnisse g = Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose) h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1 = Mandeln und Mandelerzeugnisse h2 = Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse h3 = Walnüsse und Walnusserzeugnisse h4 = Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse h5 = Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse h6 = Paranüsse und Paranusserzeugnisse h7 = Pistazien und Pistazienerzeugnisse h8 = Macadamia und Macadamiaerzeugnisse i = Sellerie, Sellereierzeugnisse j = Senf, Senferzeugnisse k = Sesam, Sesamerzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO ₂ angegeben m = Lupine, Lupineerzeugnisse n = Weichtiere

Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung



e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.