

Speiseplan 23.03.2026 – 27.03.2026

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|---|---|
| Vollkornnudeln a1 | Fischstäbchen paniert, frittiert (Alaska Seelachs) d,a1 | Kichererbsencurry Karotte, Lauch, Kokos a1 | Hähnchenschnitzel natur gebraten | Kartoffel-Karotten- Zucchiniintopf g |
| Linsenbolognese Möhre, Sellerie, Porree | Kartoffeln | Basmatireis | Schwarzwurzelgemüse in weißer Soße a1,g | Vollkornbrötchen a2 |
| Obst | Erbsen + Möhren in Bechamelsoße a1,g | Eisberg-Tomatensalat mit Joghurtdressing g | Kartoffeln | Schokopudding g |
| | | | Obst | |

Zusatzstoffe

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

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse
a1 = Weizen und Weizenerzeugnisse
a2 = Dinkel und Dinkelerzeugnisse
a3 = Roggen und Roggenerzeugnisse
a4 = Gerste und Gerstenerzeugnisse
a5 = Hafer und Hafererzeugnisse
a6 = Kamut und Kamuterzeugnisse
b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse
c = Eier, Eiererzeugnisse
d = Fisch, Fischerzeugnisse

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

i = Sellerie, Sellereierzeugnisse
j = Senf, Senferzeugnisse
k = Sesam, Sesamerzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer
Konzentration von mehr als 10mg/l,
als SO₂ angegeben
m = Lupine, Lupineerzeugnisse
n = Weichtiere

Unser Mittagessen entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für

Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem



- Logo ausgezeichnet.