

Speiseplan 30.03.2026 – 03.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Vollkornnudeln a1</p> <p>Gemüsebolognese (Sellerie,Möhre,Tomate)a1,g,i</p> <p>Obst</p>	<p>Schollenfilet meliert, gebraten a1</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Dillsoße a1,g</p> <p>Bunter Blattsalat Senf-Joghurtdressing g,i</p>	<p>Gefüllte Zucchini (Paprika, Zwiebel, Tomate, Paniermehl) a1 mit Gouda überbacken g</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Bärlauchsoße a1,g</p> <p>Obst</p>	<p>Rote Linsensuppe (Sellerie, Porree, Möhren) g,i</p> <p>Vollkornbaguette a2</p> <p>Grießpudding a1,g, mit Erdbeerpüree</p>	<p>Karfreitag</p>

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.