

## Speiseplan 23.02.2026 – 27.02.2026

| Montag                                     | Dienstag                   | Mittwoch                                         | Donnerstag                                          | Freitag                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Vollkornnudeln a1</b>                   | <b>Lachs mit Kräuteröl</b> | <b>Ofenkartoffeln mit<br/>Sesam und Rosmarin</b> | <b>Putengeschnetzeltes<br/>mit Champignons a1,g</b> | <b>Kartoffel-Steckrüben-<br/>Möhrensuppe</b> |
| <b>Käsesoße a1,g</b>                       | <b>Vollkornreis</b>        | <b>Joghurt-Quarkdip g</b>                        | <b>Bulgur a1</b>                                    | <b>Laugenbrötchen a1</b>                     |
| <b>Rote Bete-Möhren-Apfel-<br/>Rohkost</b> | <b>Erbsen</b>              |                                                  | <b>Kinderwunsch</b>                                 |                                              |
|                                            | <b>Quarkdip g</b>          | <b>Möhre,Gurke,Kohlrabi</b>                      | <b>Götterspeise mit<br/>Vanillesoße g</b>           | <b>Joghurt mit Apfelmus g</b>                |
|                                            | <b>Obst</b>                |                                                  |                                                     |                                              |

### 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.