



SPEISEKARTE | 02.03.– 06.03.2026 | KW 10

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Vegetarische Köttbullar (5 Stück) auf Reis mit grünen Erbsen dazu Champignonsoße ~ Birne a1,a3,b,c,d,h,j	Brokkoli- Cremesuppe mit Vollkornbrötchen ~ Pfirsichjoghurt a1,a2,a3,a4,b,c,i,j	Gebratene Hähnchenbrust mit Kohlrabigemüse in Rahm dazu Kartoffeln und Bratensoße ~ Banane a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j	Gurkensticks ~ Spiral Nudeln mit Tomatensoße dazu geriebenen Käse 1,2,c,d,h,i,j	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Seelachsfilet (Bordelaise) mit Drillingen (Kartoffeln) dazu Möhrengemüse und Dillssoße a1,c,e
Kids Menü	Gekochte Eier mit Rahmspinat dazu Drillinge ~ Birne a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,i,j,n	Gebratene Schupfnudeln mit Marktgemüse dazu Schnittlauchsoße ~ Pfirsichjoghurt a1,b,c	Milchreis mit Kirschen und Zimt & Zucker ~ Banane c,d,h,i,j	Gurkensticks ~ Hühnersupe mit Gemüwestreifen dazu Reis b,d	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Kartoffel- Gemüsegratin mit Käse überbacken dazu Petersilie- soße b,c

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



Reis, Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle), frische Kartoffeln (außer Gnocchi, Pommes, Wedges) verwenden wir ausschließlich in Bio Qualität.
Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.