



SPEISEKARTE | 13.04.– 17.04.2026 | KW 16


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Kirschtomaten & Gurkensticks ~ Vegetarische Köttbullar (5 Stück) auf Reis dazu Champignonsoße a1,a3,b,c,d,h,i,j	Brokkoli-Cremesuppe mit Vollkornbrötchen ~ Pfirsichjoghurt mit Müsli a1,a2,a3,a4,b,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,gf	Gebratene Hähnchenbrust mit Kohlrabigemüse dazu Kartoffeln und Bratensoße ~ Banane a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j	Eisbergsalat mit Erdbeer-Balsamicodressing ~ Spiral Nudeln mit Tomatensoße dazu aeriebenen Käse 1,2,5,c,d,h,i,j,k	Fischfrikadelle (MSC Seelachs) mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Remoulade ~ Apfelkompott mit Knuspermüsli a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,i,j
Kids Menü	Kirschtomaten & Gurkensticks ~ Gekochte Eier mit Rahmspinat dazu Drilinge (Kartoffeln) b,c,d,h,i,j	Gebratene Schupfnudeln mit Marktgemüse dazu Schnittlauchsoße ~ Pfirsichjoghurt mit Müsli a1,a2,a3,a4,b,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,gf	Milchreis mit Kirschen und Zimt & Zucker ~ Banane c,d,h,i,j	Eisbergsalat mit Erdbeer-Balsamicodressing ~ Hühnersuppe mit Gemüsestreifen dazu Reis a1,b,d,k	Kartoffel-Gemüsegratin mit Käse überbacken dazu Petersilieasoße ~ Apfelkompott mit Knuspermüsli b,c,d,h,i,j

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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.