



SPEISEKARTE | 14.09.– 18.09.2026 | KW 38

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Möhren-Kartoffel Eintopf mit frischen Kräutern dazu Vollkornbrötchen ~ Grießdessert/Erbeersoße a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j	Hähnchenschnitzel mit Brokkoli dazu Kartoffelgratin ~ Clementine a1,b,c	Vollkorn Spiralnudeln mit Karotten-Linsen-Bolognese dazu geriebenen Käse ~ Apfel 1,2,a1,c	Gurkensticks ~ Lauchcremesuppe mit Kartoffelwürfeln und Baguette a1,b,c,d,h,i,j	Fischstäbchen (MSC Seelachs) mit Kartoffelpüree dazu Rahmspinat ~ Heidelbeerjoghurt a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,i,j
Kids Menü	Rinderfrikadelle mit gestovten Bohnen und Salzkartoffeln dazu Bratensoße ~ Grießdessert/Erbeersoße a1,a3,b,c,d,h,j	Gemüsebällchen (5 Stück) mit Kräutersoße dazu Reis ~ Clementine a1,b,c,d,h,i,j	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zucker und Zimt ~ Apfel 3,a1,b,c	Gurkensticks ~ Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit Champignons in Käsesoße dazu Spätzle a1,b,c,j	Gemüsefrikadelle auf Ratatouille und Röstkartoffeln ~ Heidelbeerjoghurt a1,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 und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) 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.