

Speiseplan Kita + Schule

KW 18 27.04.26 - 01.05.26



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1					
Vorspeise 2	Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	Blattsalat mit Karotte & Mais, dazu Dressing E,G,M,Sf	Knabberstreifen	Gurkensalat mit Dill-Dressing (separat) M,Sf	
Vorspeise 3					
Beilage					
Menü A	Bunte Pasta E,G,M mit Käsesoße G,M,Se und Brokkoli (BIO-Brokkoli*) M,Se		Paniertes Fischfilet E,G,F mit Kartoffelpüree M		Schöne Feiertage!
Menü B		Pizzaschnitte à la Margherita G,M	Vegetarische Ravioli E,G,M mit Tomaten-Rahmsoße M,Se	Gemüse-Hafer-Frikadelle (mit BIO-Hafer*) E,G,Se mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Sour Cream M	
Menü C				Rinderhackbällchen E,G,M,Sf mit Reis se und Karottengemüse in Rahm G,M,Se	
Extra					
Dessert 1					
Dessert 2	BIO-Wassereis*				
Dessert Bio		Kirschjoghurt (aus BIO- Joghurt*) M			
Obst			Frisches Obst	Frisches Obst	

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, Weizen), Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.

= Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

= Besonders geeignet für Kinder unter 3 Jahren

*Bio-Speisen und *Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021