


Speiseplan vom 08. Dezember bis 12. Dezember 2025

Datum Kalenderwoche 50		08.12.2025 Montag	09.12.2025 Dienstag	10.12.2025 Mittwoch	11.12.2025 Donnerstag	12.12.2025 Freitag
Vorspeise/Nachspeise Menü 1	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Mandarine V	Bananenquark F, 19		Bleckkuchen Schokoflecken F, 11, 19, 20a, 21, 31	Vanillejoghurt F, 19
	Hauptkomponente	Maccaroniaufauf mit Mozzarella überbacken F, 19, 20a	Geflügel-Wurstgulasch (Bio-Fleisch) G,1,2,12	Pancakes F, 11, 19, 20a, 31	Pastatag: Bolognesesoße vom Bio-Rind R, 11	Pizza Margeritha F, 11, 19, 20a
	Dip, Soße	Paprikasoße F, 19		Hausgemachte Erdbeermarmelade V, 11	geriebener Gouda F, 19	
	1. Beilage		Bio-Risölée-Kartoffeln V		Bio-Fusilli V, 20a	
	2. Beilage	Karottengemüse V		Zucchini cremesuppe F, 19	Karottenrohkostsalat V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl V, 23
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Asiatisches Gemüse (Bambus, Bohne, Karotte, Paprika, Ananas) V	Hausgemachte Spinat-Käse-Taler F, 19, 20a, 20b, 31	Rührei F, 2, 11, 19, 31	Veggi Bolognesesoße V	Schwammerl (Champignons) in heller Soße F, 2, 11, 19
	Dip, Soße	Süß-Sauer-Soße V, 11		Apfel V	geriebener Gouda F, 19	
	1. Beilage	Bio-Reis V	Bio-Salzkartoffeln V	Kartoffelpüree mit Bio-Milch F, 19	Bio-Vollkorn Fusilli V, 20a	Hausgemachte Semmelknödel F, 11, 19, 20a, 20c, 31
	2. Beilage		Erbsen in heller Soße F, 19	cremig Spinatgemüse F, 19	Karottenrohkostsalat V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Kürbiskerne V, 23
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Paprikasoße, allergenfrei V, 12	Geflügel-Wurstgulasch (Bio-Fleisch) G,1,2,12	Hafer-Vollkorn Pancakes, allergenfrei V, 12	Bolognesesoße vom Bio-Rind R, 11	Pizza Margherita, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 11, 25
	Kostenfreie Beilage	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25		Hausgemachte Erdbeermarmelade V, 11	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	
	1. Beilage	Bio-Reis-Mais-Kichererbsen-Penne V	Bio-Risölée-Kartoffeln V		Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei V	
	2. Beilage	Karottengemüse V		Zucchini cremesuppe, allergenfrei V, 12	Karottenrohkostsalat V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 23
Menü 4	Hauptkomponente					
	Dip, Soße					
	1. Beilage					
	2. Beilage					



Die allergenreduzierten Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006.

Die Menüliene 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) zertifiziert.