

# 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/Nacht peise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Mandarine  V	Bananenquark  F, 19		Blechkuchen Schokoflecken  F, 11, 19, 20a, 21, 31	Vanillejoghurt  F, 19
	Hauptkomponente	Maccaroniauflauf mit Mozarella 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-Risolée-Kartoffeln  V		Bio-Fusilli  V, 20a	
	2. Beilage	Karottengemüse  V		Zucchinicremesuppe  F, 19	Karottenrohkostsalat  V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl  V, 23
	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
Vegetarisches Menü 2	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	cremiges Spinatgemüse  F, 19	Karottenrohkostsalat  V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Kürbiskerne  V, 23
	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
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	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-Risolée-Kartoffeln  V		Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei  V	
	2. Beilage	Karottengemüse  V		Zucchinicremesuppe, allergenfrei  V,12	Karottenrohkostsalat  V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf)  V, 23
	Hauptkomponente					
	Dip, Soße					
Menü 4	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 Menüline 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.