

Speiseplan vom 09. März bis 13. März 2026

Datum Kalenderwoche 11		09.03.2026 Montag	10.03.2026 Dienstag	11.03.2026 Mittwoch	12.03.2026 Donnerstag	13.03.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Apfel X V	X	Mandarinenjoghurt X F,11,19	Banane X V	Knusperjoghurt mit Schokolinsen X F, 19, 21
	Hauptkomponente	Bio-Chili sin Carne (rote Bohnen, Mais, Linsen) V	Schokoladenauflauf F,11,19,20d,31	Bio-Kartoffelgulasch mit Paprika F,19	Carbonarasoße mit Putenschinken G,2,12,19	Chicken Nuggets G,20a
	Dip, Soße		Vanillesoße F, 19		geriebener Hartkäse F,19,31	Tomatenketchup V
	1. Beilage	Bio-Reis V		Bio-Kaisersemmel V, 20a	Bio-Spiralen, bunt V, 20a	Kartoffelwürfel aus dem Ofen V
	2. Beilage		Buchstabensuppe V, 20a		Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	Gurkensalat mit Joghurtdressing F, 19
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	gebratene Gnocchi V	Gelbe Linsen in Currysoße V	Hausgemachte Gemüsekücherl F,11,19,20,31	Erbsen in heller Soße F, 19	Kartoffelgratin F,19
	Dip, Soße	Paprikasoße F,19		Schnittlauchsoße F, 19	geriebener Gouda F, 19	
	1. Beilage	Karotten-Mais-Gemüse V	Cous Cous V, 20a	Bio-Salzkartoffeln V	Bio-Vollkornnudeln V, 20a	Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) V
	2. Beilage		Birne V	Eisberg-Gurkensalat mit Salatdressing Essig-Öl V,2,23	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sonnenblumenkerne V, 2, 23	
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Bio-Chili sin Carne (rote Bohnen, Mais, Linsen) V	Milchreis mit Zimt-Zucker, allergenfrei V, 12	Kartoffelgulasch mit Paprika, allergenfrei V, 12	Carbonarasoße, allergenreduziert (enthält Lupine) G, 2, 12, 25	Hausgemachte Chicken Minis, allergenfrei G
	Kostenfreie Beilage		Kirschragout V		Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Tomatenketchup V
	1. Beilage	Bio-Reis V		Bauernbrötchen, allergenfrei V	Bio-Rote Linsen-Fusilli V	Kartoffelwürfel aus dem Ofen V
	2. Beilage		Gemüsebrühe mit Reis V		Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 2, 23	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V



DE-ÖKO-006

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 Essensausgabe. 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.

