

# Speiseplan vom 18. Mai bis 22. Mai 2026

Datum	18.05.2026	19.05.2026	20.05.2026	21.05.2026	22.05.2026	
Kalenderwoche 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Vorspeise/Nachspeise <b>Menü 1</b>	Vorspeise, Salat oder Nachspeise		Apfel V	Knusperjoghurt mit Schokopops F, 19, 20c	Banane V	Milchreis mit Apfel F, 19
	Hauptkomponente	Hausgemachter Kaiserschmarrn X F,11,19,20a,31	Tortellini Verdura mit vegetarischer Füllung X V,20a,22	Zartes Bio-Rahmgulasch (Pute) X G,19	Tomaten-Sahnesoße X F,19	Currywurst vom Bio-Geflügelfleisch X G,2,12
	Dip, Soße	Apfelmus V, 2, 11	Käsesoße F, 19		geriebener Gouda F, 19	rote Currysoße V, 2, 11
	1. Beilage			Bio-Reis V	Bio-Farfalle V, 20a	Kartoffelwedges V
	2. Beilage	Tomatencremesuppe F, 19	Karottenrohkostsalat V	Erbsen-Karottengemüse V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl V, 23	Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat) F, 19, 23
<b>Vegetarisches Menü 2</b>	Hauptkomponente	Rotes Linsengemüse V	Hausgemachte Spinat-Käse-Taler F, 19, 20a, 20b, 31	Zucchini-Frischkäsesoße F, 19	Hausgemachte Käsespätzle (Bio-Spätzle) F, 11, 19, 20a, 31	Kartoffelrösti F, 11, 31
	Dip, Soße	Knoblauch-Joghurtdip F, 19			Schmelzwiebeln V	
	1. Beilage	Bio-Reis V	Kartoffel-Gurkensalat V, 11, 23	Bio-Vollkorn Fusilli V, 20a		Kräuterquark F, 19, 23
	2. Beilage	Apfel V	Karottenrohkostsalat V	Erbsen-Karottengemüse V	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sonnenblumenkerne V, 2, 23	Paprika-Zucchinigemüse V
<b>allergenreduziertes Menü (Menü 3)</b>	Hauptkomponente	Kaiserschmarrn, allergenfrei V, 12	Mac&Cheese "Käsenudeln", allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Zartes Rahmgulasch (Bio-Pute), allergenfrei G, 12	cremige Tomatensoße, allergenfrei V, 12	Currywurst mit Bio-Geflügelfleisch G, 2, 12
	Kostenfreie Beilage	Apfelmus V, 2, 11			Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	rote Currysoße V, 2, 11
	1. Beilage			Bio-Reis V	Reis-Fusilli, allergenfrei V	Kartoffelwedges V
	2. Beilage	Tomatensuppe V	Karottenrohkostsalat V	Erbsen-Karottengemüse V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 23	Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat), allergenreduziert V, 23



DE-ÖKO-006

Die allergenreduzierten Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milchzeugnisse (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.