Speiseplan vom 23. November bis 27. November 2026

	Datum Kalenderwoche 48	23.11.2026 Montag	24.11.2026 Dienstag	25.11.2026 Mittwoch	26.11.2026 Donnerstag	27.11.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Apfel V	Bananenquark F, 19		Pflaume V	Kokosjoghurt F, 19
Menü 1	Hauptkomponente	Maccaroniauflauf mit Käse überbacken X F,19,20a	Geflügel-Wurstgulasch (Bio-Fleisch) X G,2,12	Hausgemachte Topfenkücherl F,19,20a,31	Bolognesesoße vom Bio-Rind X R	Pizza Margeritha X F,19,20a
	Dip, Soße	Paprikasoße F,19		Schokoladensoße F, 19	geriebener Gouda F, 19	
	1. Beilage		Bio-Salzkartoffeln V		Bio-Fusilli V, 20a	
	2. Beilage	Gurkensalat mit Joghurtdressing F, 19		Zucchinicremesuppe 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	Bohnengulasch "ungarische Art" (rote Bohnen, Paprika) F,19	Rührei X F,2,11,19,31	Weisse Linsenbolognese mit Zucchini F,19	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, 19, 20a, 20b, 20c, 31
	2. Beilage		Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	cremiges 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,2,12	Hafer-Vollkorn Pancakes, allergenfrei V, 12	Bolognesesoße vom Bio-Rind R	Pizza Margherita, allergenreduziert (enthält Lupine) V,11,25
	Kostenfreie Beilage	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25		Schokoladensoße, allergenfrei V, 12	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	
	1. Beilage	Nudeln, allergenfrei V	Bio-Salzkartoffeln V		Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei V	
	2. Beilage	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V		Zucchinicremesuppe, allergenfrei V,12	Karottenrohkostsalat V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 23

Die verwendeten Bio-Produkte sind im Speiseplan gekennzeichnet

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 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-Qualitätssandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.