



EU-Zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG

Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 36 31.08.-04.09.2026	Kartoffeltaschen ^(G) (mit Frischkäsefüllung) an Rahmspinat ^(G) ★ Fruchtquark ^(G)	Bio-Karottensuppe (alles Bio) ★ Eierpfannkuchen ^(A1,C,G) mit Erdbeermarmelade ⁽³⁾	Bio- Gabelspaghetti ^(A1) mit Grünkern- Bolognese ^(A1) ★ Obst der Saison	Putenleberkäs mit Kartoffelbrei ^(G) ★ Salat	Reiberknödel ^(L,2,3) mit Soße ★ Rohkost mit Dip ^(G) (Dip Bio)
KW 37 07.09.-11.09.2026	Bio-Brokkolisuppe (alles Bio) ★ Reiberdatschi ^(A1,C) mit Bio-Apfelmus ⁽³⁾ (ungesüßt)	Raviolini Ratatouille ^(A1) an fruchtiger Tomatensoße ★ Obst der Saison	Putengulasch mit Bio-Spätzle ^(A1,C) ★ Salat	Seelachsfilet in Kürbiskernpanade ^(A1,D) mit Bio-Kartoffeln ★ Rohkost mit Dip ^(G) (Dip Bio)	Chili sin Carne ^(F) (vegan) mit Bio-Reis ★ Pudding ^(G)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen :

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel

A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),

H) Schalenfrüchte, H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Kaschunüsse, H5: Pecannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamianüsse,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere

Vegan



Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:

Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Reis, Brokkoli, Karotten, Apfelmus, Spätzle

Änderungen vorbehalten