

EU- zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG
 Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
 Änderungen vorbehalten

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
09.03.2026	10.03.2026	11.03.2026	12.03.2026
Schinkennudeln (Bio-Nudeln ^(A1) mit Putenschinken ⁽⁵⁾ an Tomatensoße und Salat oder Bergkäsenocken ^(A1,C,G) an Champignonrahm ^(G) und Salat  Vanillepudding ^(G)	Currywurst ⁽⁵⁾ (Schwein) in pikanter Fruchtsoße mit Country Potatoes und Salat oder Zucchini paniert ^(A1,C) mit Kartoffelpüree ^(G) und Salat  Mangojoghurt ^(G)	Seelachs in Ciabattapanade ^(A1,D) mit Bio-Kartoffeln, Remoulade ^(A,C,I) und Salat oder Bio-Spaghetti ^(A1) mit  mediterraner Tomatensoße, (Parmesan ^(G) nicht vegan) und Salat  Sprinkle-Donut ^(A1,A2,G)	Gyros (von der Pute) mit Tomatenreis (Reis Bio), Zaziki ^(G) (Quark-Joghurt Bio) und Salat oder Geb.Blumenkohl ^(A1,C) mit Bio-Kartoffeln Schnittlauchdip ^(G) (Dip-Bio) und Salat  Obst der Saison

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

A)Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1:Weizen,A2:Roggen,A3:Gerste,A4:Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktos e),
 H) Schalenfrüchte,H1:Mandeln,H2:Haselnüsse,H3:Walnüsse,H4:Kaschunüsse,H5:Pecannüsse,H6:Paranüsse,H7: Pistazien,H8:Macadamanüsse,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere
 1)Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel

vegan 



Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:
 Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Kartoffeln, Reis,

