






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

<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>
<b>16.03.2026</b>	<b>17.03.2026</b>	<b>18.03.2026</b>	<b>19.03.2026</b>
Hähnchenpfanne an Curryrahm <sup>(G)</sup> mit Bio-Reis und Salat oder Kartoffelrösti mit Kräuterquark <sup>(G)</sup> (Quark-Bio) und Salat  Schokopudding <sup>(G)</sup>	Hamburger (Rind) <sup>(A1,J,K)</sup> zum selber belegen! mit Wedges oder Burger <sup>(A1,K)</sup> <b>vegan</b>  zum selber belegen! mit Wedges  Pfirsich- Maracujajoghurt <sup>(G)</sup>	Pfannkuchensuppe <sup>(A1,C,G)</sup> (Gemüsebrühe Bio)  Leberkäs <sup>(5)</sup> (Schwein) mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> und Rahmspinat <sup>(G)</sup> oder Marillenknödel <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesoße <sup>(G)</sup> (Milch-Bio)	Seelachsfilet paniert <sup>(A1,D)</sup> mit Bio-Kartoffeln, Remoulade <sup>(A,C,I)</sup> und Salat oder Raviolini-Rataouille <sup>(A1)</sup> an Tomatensoße,  Parmesan <sup>(G)</sup> <b>nicht vegan</b> und Salat  Gemüsesticks mit Dip <sup>(G)</sup> (Dip Bio)

**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:Macadamianüsse,  
 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, Milch

