

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>23.03.2026</b>	<b>24.03.2026</b>	<b>25.03.2026</b>	<b>26.03.2026</b>
Hähnchenbrustfilet natur an Paprikarahmsoße <sup>(G)</sup> mit Kroketten und Salat oder Blumenkohl- Käsemedaillons paniert <sup>(A1,C)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> und Salat  Obst der Saison	Maultaschensuppe <sup>(A1,C)</sup> vegetarisch (Gemüsebrühe Bio)  Seelachs in Kürbiskernpanade <sup>(A1,D)</sup> mit Bio-Kartoffeln, Remoulade <sup>(A,C,I)</sup> und Salat oder Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Bio-Apfelmus <sup>(3)</sup> (ungesüßt)	Putenschnitzel paniert <sup>(A1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> und Salat oder Bio-Spaghetti <sup>(A1)</sup> mit Linsen-Bolognese <sup>(F)</sup> ,  (Linsen-Bio) (Parmesan <sup>(G)</sup> nicht vegan) und Salat  Kirschjoghurt <sup>(G)</sup>	„Bami-Goreng“ gebratene Nudeln <sup>(A1)</sup> mit Hähnchen, Gemüse und Salat oder Käsespätzle <sup>(A1,C,G)</sup> (Spätzle Bio) mit Bio-Gemüse und Salat  Vanillepudding <sup>(G)</sup>

**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, Apfelmus, Gemüse, Spätzle, Linsen

