

# Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 14-22-30-38**

**Sommer 2024**

**Woche: 1**

**vom**

**bis**

**Montag**



Italienische Gemüsesuppe (Erbsen, Zucchini, BIO-Möhren, Kohlrabi, Lauch) mit Nudeln (GL-Weizen, SL), Vollkornbrot (GL-Weizen/Roggen), Bananenquark (LA)

**Dienstag**



Hähnchenbrust "natur" gebraten, Kartoffelpüree (LA)  
Möhrengemüse in Kräutersoße (LA, SL), Obst



**Mittwoch**



Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (GL-Weizen, LA, EI) mit Tomatensoße (SL)  
Gurkensalat mit Schnittlauchvinaigrette, Eis (1, LA)



**Donnerstag**



Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) (GL-Weizen, FI), Remouladensoße (EI, LA)  
Salzkartoffeln, Blattsalat mit Radieschen und Essig-Öl-Dressing, Obst

**Freitag**



Gemüsecurry (Mangold, Paprika, Kichererbsen, Kokosmilch)  
Vollkornreis, Naturjoghurt mit Crunchy-Müsli (GL-Hafer, LA)

Fisch MSC-zertifiziert

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendeckelung in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

kurzfristige Änderungen vorbehalten

# Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 15-23-31-39**

**Sommer 2024**

**Woche 2 vom**

**bis**

<b>Montag</b>		vegetarische Maultaschen (2,3,GL-Weizen, LA,EI) mit Tomatensoße Blattsalat mit Paprika und Joghurtdressing (LA), Obst
<b>Dienstag</b>		Schollenfilet (FI,GL,LA) mit Salzkartoffeln und Lollo-Bianco-Salat mit Tomaten, Essig-Öl Dressing, Griespudding (GL-Weizen,LA)
<b>Mittwoch</b>		Vollkornnudeln(GL-Weizen) mit Linsenbolognese (SL) Möhrensalat, Wassermelone
<b>Donnerstag</b>		Möhren-Lauch-Cremesuppe (SL,LA) mit Roggenbrot (GL-Weizen/Roggen) Milchreis (LA) mit Kirschkompott
<b>Freitag</b>		Frikadelle (Rind) (GL-Weizen,SL,S,8), hausgemachten Nudelsalat mit Erbsen und Tomaten (GL-Weizen,EI,LA), Vanillequark mit Schokostreusel (LA)

Fisch MSC-zertifiziert  
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendecklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

**Das Küchenteam wünscht guten Appetit!**

kurzfristige Änderungen vorbehalten

# Speiseplan


Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 16-24-32**

**Sommer 2024**

**Woche 3 vom**

**bis**

<p><b>Montag</b></p>  	<p>Hähnchenbrust "natur" mit Vollkornnudeln (GL-Weizen, EI) Paprika-Linsen-Tomaten-Soße, Naturjoghurt mit Cornflakes (LA)</p>	
<p><b>Dienstag</b></p>  	<p>gekochte Eier (EI) mit Grüner Soße (LA) Salzkartoffeln, Knabbermöhren, Obst</p>	
<p><b>Mittwoch</b></p>  	<p>Tomaten-Linsen-Suppe mit Reis (SL) Kaiserschmarrn (GL-Weizen,EI,LA) mit Apfelmus (3)</p>	
<p><b>Donnerstag</b></p>  	<p>Italienische Gnocchi (GL-Weizen,EI) mit Tomatensoße (SL) Brokkoli, Obst</p>	
<p><b>Freitag</b></p>  	<p>Alaska-Seelachs paniert (GL-Weizen,FI,LA),Kräutersoße (LA), Salzkartoffeln Gurkensalat (LA,S) mit Joghurt-Dill-Dressing, Aprikosenquark (LA)</p>	

Fisch MSC-zertifiziert  
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe  
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

kurzfristige Änderungen vorbehalten

# Speiseplan


Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 17-25-33**

**Sommer 2024**

**Woche 4 vom**

**bis**

<b>Montag</b>			Falaffelbällchen (GL-Weizen) in heller Soße (LA) Reis, Tomatensalat mit Balsamicodressing, Obst
<b>Dienstag</b>			Nudeln (GL-Weizen), Lachs-Frischkäse- Brokkoli-Soße (FI, LA) Kirschquark (LA)
<b>Mittwoch</b>			Kartoffel-Auflauf mit Erbsen, Karotten und Käse überbacken (EI,LA) Obst
<b>Donnerstag</b>			Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Rahm-Soße (LA,SL) Vollkornreis, Blattsalat mit Tomate, Essig-Öl Dressing, Melone
<b>Freitag</b>			Pizza Margaritha mit Tomaten und Käse (GL-Weizen,LA) Gurkensalat (LA) mit Essig-Öl-Dressing, Joghurt mit Erdbeeren (LA)

Fisch MSC-zertifiziert  
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe  
Allergendecklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

kurzfristige Änderungen vorbehalten

# Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 18 - 26 - 34**

**Sommer 2024**

**Woche: 5 vom**

**bis**

**Montag**



Rote Linsensuppe mit Lauch und Möhren  
Kartoffelpuffer (EI) mit Apfelmus (3)

**Dienstag**



Überbackener Blumenkohl mit Käsesoße (LA)  
Salzkartoffeln, Obst

**Mittwoch**



Vollkornnudeln (GL-Weizen) mit Tomatensoße  
Kohlrabi-Möhren-Rohkost, Naturjoghurt mit Pfirsichsoße (LA)

**Donnerstag**



Grillfisch (Alaska-Seelachs), hausgem. Kräuterdip (EI, LA)  
Reis, Blattsalat mit Vinaigrette, Obst

**Freitag**



Geflügelbratwurst (SL, LA) mit buntem Kartoffelsalat (Gurke, Tomate, Paprika)  
Schokoladenpudding (LA)

Fisch MSC-zertifiziert  
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe  
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

**Das Küchenteam wünscht guten Appetit !**

kurzfristige Änderungen vorbehalten 3-24

# Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 19 - 27 - 35**

**Sommer 2024**

**Woche 6**

**vom**

**bis**

**Montag**



Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße (EI, LA)  
Spätzle (GL-Weizen, EI), Tomatensalat mit Balsamicodressing , Obst

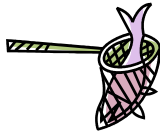
**Dienstag**



Gemüsesuppe (Erbsen, Möhren, grüne Bohnen, Mais, Kartoffeln) (SL)  
Brot (GL-Weizen), Grießbrei (GL-Weizen,LA)



**Mittwoch**



Fischstäbchen (FI, Ei, GI), Remouladensoße (EI,LA), Vollkornreis  
Blattsalat mit Radieschen, Essig-Öl Dressing, Obst

**Donnerstag**



Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Blumenkohl und Käse überbacken (EI,LA)  
Naturjoghurt mit Müsli (GL-Hafer,LA)

**Freitag**



Nudeln (GL-Weizen) mit Linsen-Möhren-Bolognesesoße  
und frischem Parmesan (LA), Vanillepudding (LA,1)

Fisch MSC-zertifiziert

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

**Das Küchenteam wünscht guten Appetit !**

kurzfristige Änderungen vorbehalten 3-24

# Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 20 - 28 - 36**

**Sommer 2024**

**Woche 7**

**vom**

**bis**

**Montag**



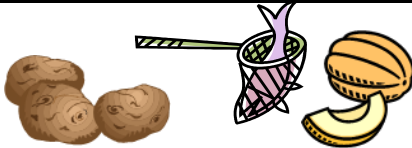
Vollkornreispfanne mit Kichererbsen, Paprika, Karotten  
Schnittlauchdip (LA), Pfirsichquark (LA)

**Dienstag**



Frikadelle (Rind)(GL-Weizen), Bratensoße (SE)  
Spirelli (GL-Weizen), Erbsen, Obst

**Mittwoch**



Kabeljaufilet in Knusperpanade (FI) mit Remouladensoße (LA, EI)  
Kartoffelpüree (LA), Blattsalat mit Essig-Öl Dressing, Melone

**Donnerstag**



Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Petersilie (GL-Weizen, EI, LA), Möhrensalat mit Zitrone-Joghurt-Dressing (LA), Rote Grütze mit Vanillesoße (LA, 1)

**Freitag**



Salzkartoffeln mit Kräuterquark (LA), Gemüsesticks,  
Vanillemilchreis (LA)

Fisch MSC-zertifiziert

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendecklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

**Das Küchenteam wünscht guten Appetit !**

# Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

**KW 21 - 29 - 37**

**Sommer 2024**

**Woche 8**

**vom**

**bis**

**Montag**



Möhrenbolognesesoße (FI,SL), Vollkornnudeln (GL-Weizen)  
Blattsalat mit Paprika, Croutons (GL-Weizen), Joghurt-Dressing(LA), Obst

**Dienstag**



pürierte Kartoffelcremesuppe mit Lauch, Möhren (LA,SL)  
Brot (GL-Weizen/Roggen), Topfenstrudel (GL-Weizen,LA,EI)

**Mittwoch**



Rotbarschfilet paniert (FI,8, GL-Weizen), Kartoffelpüree (LA)  
Möhrensalat mit Zitronendressing, Obst

**Donnerstag**



Mexikanische Gemüsepfanne mit Linsen, Kidneybohnen, Paprika (SL,LA)  
Vollkornreis, Vanillepudding (1,LA)

**Freitag**



Putenschnitzel natur, Salzkartoffeln  
Brokkoli in Soße (LA), Naturjoghurt mit Mandarinen(LA)

Fisch MSC-zertifiziert  
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe  
Allergendecklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

**Das Küchenteam wünscht guten Appetit !**  
kurzfristige Änderungen vorbehalten 3-24