



KW 42 Speiseplan

12.10 - 16.10.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	12.10.2026	13.10.2026	14.10.2026	15.10.2026	16.10.2026
Suppe	Minestrone (Aa,C,I,1)	Pilzcremesuppe (G,I,1)	Buchstabensuppe (Aa,C,I,1)	Kürbiscresmesuppe (G,I,1)	Graupensuppe (Aa,I,1)
Menü 1	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse 	Maultaschen (Aa,C,2) Röstzwiebelsoße (Aa,I) Kartoffelsalat (I) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinehals Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Bayrisch Kraut	Paniertes Putenschnitzel (Aa,C) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) 	Bio-Rigatoni (Aa) Käsesoße (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweine- Fleisch	Putengyros Bio-Reis Tsatsiki (G) Salat (G,I,J,8)	Alblinsen (Aa,I) Spätzle (Aa,C) Geflügelsaiten (4,5)			Kalbsgeschnetzeltes Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Krautschupfnudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Süßkartoffelgnocchi (C) Kürbissahnesoße (G) 	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5) 	gefüllte Zucchini (1,I,G) Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8) 
Dessert	Vanillepudding (G)	Karamellpudding (G)	Pfirsich-Maracujajoghurt (G)	Birne	Dessert (Aa,C,G)

e
1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln
Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006 
Folgende Lebensmittel sind in Bio-Qualität : Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, Nudeln (außer Nudeln als Suppeneinlage), Bulgur, Alblinsen, Milch 1,5% (außer Kartoffelpüree) ,Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen,Rinderhackfleisch, Tofu
Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!



Dieses Symbol steht für unsere Kindergartenmenü. Wir orientieren uns an den DGE-Qualitätsstandards.
Dieses Menü können Tageseinrichtungen für Kinder und alle anderen Einrichtungen wählen, es ist aber nicht verpflichtend.