

KW 43 Speiseplan

19.10 - 23.10.2026

Änderungen vorbehalten!

4

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.10.2026	20.10.2026	21.10.2026	22.10.2026	23.10.2026
Suppe	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)	Klare Brühe mit Butterklößchen (Aa,C,G,I,1)	Tomatencremesuppe (G,I,1)
Menü 1	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Milchreis mit Bio-Milch (G) Pfirsichkompott 	Schweinegulasch mit Paprika (2) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Panierte Scholle (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8) 	Schweinshaxe (I) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Hühnerfrikassee (G) Bio-Reis Erbsengemüse 	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Geflügelkottbular (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse 	Hähnchenbrustfilet natur Schaschliksoße (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Gemüsestrudel (Aa,C,G,I,1) Paprikasoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Chili vegetarisch mit Kürbis (I,J) (Sonnenblumenhack,Kidneybohnen,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Gemüse-Soja-Ragout (Zucchini,Paprika,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) Tomatensoße Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsenugets (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse 
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Bananenjoghurt (G)	Apfel	Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt (G)	Dessert (Aa,C,G)

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.