










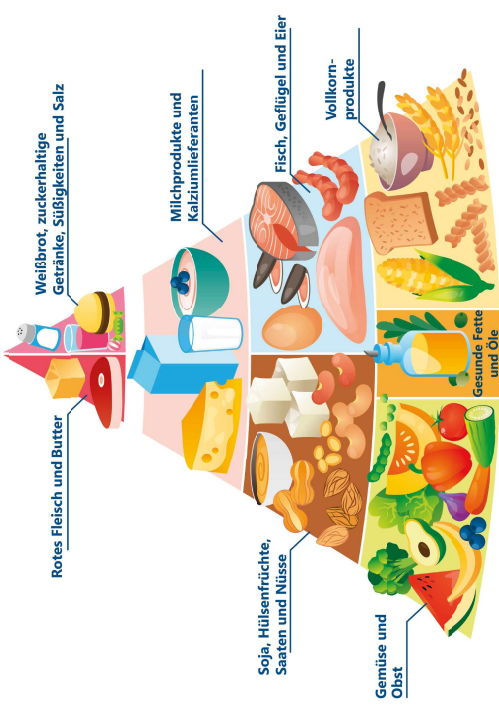


SPEISEPLAN 18.05.2026 - 22.05.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Linseneintopf (28,29) mit Brötchen (20a,25) und als Dessert Apfelpudding 	Chicken Nuggets (20a,28) mit Ketchup-Dip (1,4,7) und Kartoffelecken, dazu Brechbohnsensalat 	Vegane Bratwurst mit Jackfruit und Kartoffelpüree (26), dazu Blumenkohl mit heller Sauce (26) und als Dessert Obst 	Vollkornnudeln (20a) mit Gemüsesauce (20a,25,28) und als Dessert Quark (26) 	Kibbeling (20a,23) mit Kräuterquark-Dip (26) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat 
Überbackene Cannelloni (20a,22,26) mit Tomatensauce, dazu Brechbohnsensalat 	Pastinaken-Steckrüben-Rösti (20a,20d,22) mit Frischkäsesauce (26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat 			

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.

-  vegetarisch
-  vegan
-  mit Schweinefleisch
-  mit Lamm
-  mit Rindfleisch
-  mit Wild
-  mit Geflügel
-  mit Fisch, bzw. Meeresfrüchten
-  Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
-  Habi
-  1 mit Antioxidationsmittel
-  2 mit Konservierungsstoff
-  3 geschwefelt
-  4 mit Farbstoff
-  5 gewachst
-  6 mit Geschmacksverstärker
-  7 mit Süßungsmittel
-  8 enthält eine Phenylalaninquelle
-  9 mit Phosphat
-  10 geschwärzt
-  11 mit Alkohol
-  20a Gluten aus Weizen*
-  20b Gluten aus Roggen*
-  20c Gluten aus Gerste*
-  20d Gluten aus Hafer*
-  20e Gluten aus Dinkel*
-  20f Gluten aus Kamut*
-  21 Krebstiere*
-  22 Eier*
-  23 Fisch*
-  24 Erdnüsse*
-  25 Soja*
-  26 Milch inkl. Laktose*
-  27a Mandeln*
-  27b Haselnüsse*
-  27c Walnüsse*
-  27d Kaschunüsse*
-  27e Pekannüsse*
-  27f Pistazien*
-  27g Macadamia- oder Queenslandnüsse*
-  28 Sellerie*
-  29 Senf*
-  30 Sesamsamen*
-  31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
-  32 Lupine*
-  33 Weichtiere*



*und Erzeugnisse