



Speisenplan Kindergarten und Schule

02.03.2026 – 06.03.2026

KW 10

	Menü 1	Menü 2
MONTAG	<p>Bunte Spätzle – Gemüse – Pfanne mit milder brauner Soße (a1, c, g)</p> <p>Pfirsichjoghurt (g)</p>	 <p>Petersilienkartoffeln mit cremiger Wurzelgemüsesoße (a1, g)</p> <p>Pfirsichjoghurt (g)</p>
DIENSTAG	<p>Cremiges Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karottenwürfeln dazu Reis (a1, c, g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	 <p>Vollkornpasta mit Karotten und Erbsen in milder Käsecremesoße (a1, c, g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>
MITTWOCH	<p>Kräuterkartoffeln an Tomatenquark dazu ein frischer Gurken-Mais-Salat (Essig-Öl-Dressing) (a1, c, g)</p> <p>Schokopudding (g)</p>	 <p>Gemüsepuffer mit Kräuterreis und fruchtiger Tomatensoße (a1, c, g)</p> <p>Schokopudding (g)</p>
DONNERSTAG	<p>Goldgelbes Hokifilet (Fisch) mit Bio-Vollkornreis und Rahmgemüse (a1, c, g, d)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	 <p>Bunte Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Kräuter-Joghurt-Dip (g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>
FREITAG		

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang**  
 „Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten | DE-ÖKO-006



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.