



Woche 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1		Bio-Pasta Bolognese	Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing	Gefüllte Kartoffeltasche auf Rahm-Blumenkohl, Gurkensalat
		Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓
Allergenkennzeichnung		Raa1k	Rck	aa1k	ck
Dessert		Vanillepudding	Frisches Obst	Frisches Obst	Obstsalat
Allergenkennzeichnung		c			
Menü 2 -veget/alternativ-		Bio-Pasta "pomodori" mit Tomatenrahmsauce	Gemüse-Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks		
		Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse		
Allergenkennzeichnung		aa1ck	bck		

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Krippenkinder: Wir kennzeichnen die Eignung mit Symbol (✓) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Gluten/laktosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138 Der Nachhaltigkeit geschuldet, verwenden wir Lebensmittel in BIO-Qualität und kennzeichnen diese tagesaktuell mit „Bio“ auf dem Speiseplan. Alle von uns eingesetzten/gekennzeichneten

Kennzeichnung bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse+ Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier -und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quernslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion

Zusatzstoffe: L: mit Farbstoff M: mit Konservierungsstoff, N: mit Antioxidationsmittel, O: mit Geschmacksverstärker, P: mit Süßungsmittel, Q: enthält Phenylalaninquelle, Ph: mit Phosphat, T: gewachst, U: geschwärzt


Wochenspeiseplan



25.05.-29.05.2026



Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfrei		Pasta Bolognese (glutenfrei)	Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und glutenfreiem Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing	Gefüllte Kartoffeltasche auf Rahm-Blumenkohl, Gurkensalat
		Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓
Allergenkennzeichnung		Rk	Rck	k	ck
Dessert		Vanillepudding	Frisches Obst	Frisches Obst	Obstsalat
Allergenkennzeichnung		c			
Lactosefrei		Bio-Pasta Bolognese	Köttbullar in Bratensau- ce (lactosefrei) mit Salz- kartoffeln, Rohkoststicks	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und glutenfreiem Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing	Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Brot, Gurkensalat
		Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓
Allergenkennzeichnung		Raa1k	Rk	aa1k	Raaik

Krippen
Der Na

Kennzeichnung bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse + Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier -und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, Künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion