



Speisenplan Kindergarten und Schule

08.12.2025 – 12.12.2025

KW 50

Menü 1

MONTAG

Bio-Vollkorn-Spaghetti
in Tomaten-Gemüsesoße
(Paprika, Möhren, Brokkoli)
(a1, c, g)



Obst

DIENSTAG

Kartoffel-Auflauf
an einer Brokkoli-Soße
Paprika-Gurken-Rohkost
(a1, c, g)



Johannisbeerjoghurt (g)

MITTWOCH

Eier-Omelett
mit Rahmspinat
und Salzkartoffeln
(c, g)



Obst

DONNERSTAG

Fischfrikadelle (Seelachs) in
fruchtiger Tomatensoße mit Bio-Reis,
dazu Karotten-Apfel-Salat (Essig-Öl)
(d, a1, c, g)



Obst

FREITAG

Hähnchengeschnetzeltes
mit Pasta (Bio)
Mais-Bohnen-Salat (Essig-Öl)
(a1, c, g)



Mandarinen-Joghurt-Dessert (g)

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

Gemüse-Reis-Pfanne
(Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit einem Joghurt Dip (g)

Obst

Cremiger
Gemüseeintopf
(Karotten, Erbsen, Blumenkohl)
mit Vollkornbrötchen
(a1, c, g)
Johannisbeerjoghurt (g)

Blumenkohl-Käse-Bratling
mit Reis
und Kräutersoße
(a1, c, g)

Obst

Fusilli (Vollkorn)
in Tomatensoße, mit ger. Käse
dazu Karotten-Apfel-Salat (Essig – Öl)
(a1, c, g)

Obst

Bunte Bandnudeln mit fruchtiger Tomaten-
Zucchinisoße
Mais-Bohnen-Salat (Essig-Öl)
(a1, c, g)

Mandarinen-Joghurt-Dessert (g)

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.