



| Woche 30                     | Montag                                    | Dienstag                              | Mittwoch                              | Donnerstag                                                                                     | Freitag                                                             |
|------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Menü1                        | Deftiger Möhren-Kartoffeleintopf mit Brot | Mildes Chili-Con-Carne mit Fladenbrot | Hausgemachte Käsespätzle, Gurkensalat | Champignonpfanne mit Wurzelgemüse und Bio-Langkornreis, Blattsalat der Saison mit Hausdressing | MSC Fisch-Frikadelle mit Kartoffelpüree und Gemüsedip, Rohkostsalat |
|                              | Krippenkinder ✓                           | Krippenkinder ✓                       | Krippenkinder ✓                       | Krippenkinder ✓                                                                                | Krippenkinder alternatives Gemüse                                   |
| Allergenkennzeichnung        | aa1bck                                    | Raa1k                                 | aa1bck                                | ck                                                                                             | aa1cde                                                              |
| Dessert                      | Fruchtquark                               | Frisches Obst                         | Frisches Obst                         | Grießpudding                                                                                   | Frisches Obst                                                       |
| Allergenkennzeichnung        | c                                         |                                       |                                       | aa1c                                                                                           |                                                                     |
| Menü 2<br>-veget/alternativ- |                                           | Mildes Chili-Sin-Carne mit Fladenbrot |                                       |                                                                                                | Gemüse-Frikadelle mit Kartoffelpüree und Gemüsedip, Rohkostsalat    |
|                              |                                           | Krippenkinder ✓                       |                                       |                                                                                                | Krippenkinder alternatives Gemüse                                   |
| Allergenkennzeichnung        |                                           | aa1k                                  |                                       |                                                                                                | aa1bc                                                               |

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 Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-Öko-006) zertifiziert

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

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



20.07.-24.07.2026

## Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

| Woche 30              | Montag                                                 | Dienstag                              | Mittwoch                                     | Donnerstag                                                                                                   | Freitag                                                                           |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Glutenfrei            | Deftiger Möhren-Kartoffeleintopf mit glutenfreien Brot | Mildes Chili-Con-Carne mit Fladenbrot | Glutenfreie Pasta mit Käsesauce, Gurkensalat | Champignonpfanne mit Wurzelgemüse und Bio-Langkornreis, Blattsalat der Saison mit Hausdressing               | Fischfilet „natur“ mit Kartoffelpüree und Gemüsedip                               |
|                       | Krippenkinder ✓                                        | Krippenkinder ✓                       | Krippenkinder ✓                              | Krippenkinder ✓                                                                                              | Krippenkinder alternatives Gemüse                                                 |
| Allergenkennzeichnung | k                                                      | Rk                                    | ck                                           | ck                                                                                                           | Fcd                                                                               |
| Dessert               | Fruchtquark                                            | Frisches Obst                         | Frisches Obst                                | Grießpudding                                                                                                 | Frisches Obst                                                                     |
| Allergenkennzeichnung |                                                        |                                       |                                              |                                                                                                              |                                                                                   |
| Lactosefrei           | Deftiger Möhren-Kartoffeleintopf mit Brot              | Mildes Chili-Con-Carne mit Fladenbrot | Pasta mit lactosefreier Sauce, Gurkensalat   | Champignonpfanne mit Wurzelgemüse (lactosefrei) und Bio-Langkornreis, Blattsalat der Saison mit Hausdressing | MSC Fisch-Frikadelle mit Salzkartoffeln und Gemüsedip (lactosefrei), Rohkostsalat |
|                       | Krippenkinder ✓                                        | Krippenkinder ✓                       | Krippenkinder ✓                              | Krippenkinder ✓                                                                                              | Krippenkinder alternatives Gemüse                                                 |
| Allergenkennzeichnung | aa1k                                                   | Raa1k                                 | aa1k                                         | k                                                                                                            | aa1d                                                                              |

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/lactosefreie 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 Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-Öko-006) zertifiziert

### 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 Lupinerzeugnisse 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