






Speiseplan 2025



Woche 51-2025	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 15.12.2025	Bratwurst (Geflügel) mit Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln und dunkler Soße 5,9,I	Vegetarische Mühlenfrikadelle mit Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln und dunkler Soße A1,9,5,I,C 	Apfel
Dienstag 16.12.2025	Maultaschen (veg.), helle Soße Gurkensalat A1,C,5,I	Spätzlepfanne Gurkensalat A1,C,I,5	Himbeerquark G,5,I
Mittwoch 17.12.2025	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsekruste (Kartoffeln, Erbsen, Möhren) G,I,9,5	Vegetarische Lasagne (Tomaten, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, rote Linsen) A1,5,I,4	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 18.12.2025	Tomatenragout mit Thunfischstückchen und Vollkornspaghetti D,A1,G,I,C	Spaghetti (Vollkorn) mit Gemüsesoße A1,I,G,C,5 	Butterkeksmilchpudding G,5,A1
Freitag 19.12.2025	Ofenkartoffel mit Kräuterquarkdip und Knabbergemüse 9,G,I	Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkdip und Knabbergemüse 9,G,A1	Kleine Birne
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert</p> 			
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat	