



Speisekarte für die Zeit vom 31.08.-04.09.2026

Zertifizierter Betrieb für die Belieferung von Kindergärten und Schulen / Zul. Nr. DE NW 70185



KW 36 V2	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt/ Allerg.	Mittwoch	ZusSt/ Allerg.	Donnerstag	ZusSt/ Allerg.	Freitag	ZusSt/ Allerg.
Hauptgerichte	Gericht 1			Fusilli [Bio] mit Bärlauch-Sahnesosse	A,G A1	Minestrone mit Nudeln	A,L A1	Vollkornspaghetti mit Tomaten[Bio]-Mozzarella-Sosse	A,G A1	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark	G
	Gericht 2	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln	G					Vegetarischer Burger mit Sauerrahmdip	A,G,I,N A1,A5	Linsenbratling mit Kräuterquark	2,3,5 A,C,G,L, O A1
	Gericht 3	Geflügel-Köttbullar (Hackbällchen) in Rahmsosse	A,C,G,L, M A1,A3	Makkaroni-Gratin (Tomaten, Erbsen, Möhren)	1,2 A,C,F,G,L ,M,N,P A1			Broccoli-Nuggets mit Apfel-Currysosse	A,C,F,G,L A1,A3	Putenbratwurst mit Currysosse	1,3,13
	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1			Rindergeschnetzeltes mit Gewürzgurken	9 G	Putenbrustbraten in Sosse	A,G,L A1,A3	Kartoffelsalat (Essig/Öl) mit Geflügelwienener	2,3,5,8 L,M,O
	Gericht 5			Schweinegoulasch mit creme fraiche	A,G A1	Fischfrikadelle mit Zitronenmayonnaise	2 A,C,D,G, M A1,A6	Schweinefrikadelle mit Zwiebelsosse	A,C,G,L A1,A3	Penne mit Tomaten[Bio]-Thunfischsosse	A,D A1
Beilagen	Salat	Tomatensalat mit Kräuter-Balsamicodressing	1,5 M,O	Krautsalat	3,5 O	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	3,5 G,L,O	Kohlrabi-Gurkensalat		Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O
	Gemüse	Leipziger Allerlei	A,G A1	Erbsen und Möhren		Paprika-Broccoli-Gemüse		Wirsinggemüse	G	Balkangemüse	L
	Rohkost			Gurken	99 FR	Kirschtomate	99 FR	Paprika	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Vollkornreis [Bio]	99 FR			Kartoffeln	99 FR	Kartoffelspalten	99 A A1	Reis	99
	Beilage 2			Fusilli [Bio]	99 A A1	Brötchen	99 A A1	Kartoffelpüree	G	Brötchen	99 A A1
	Beilage 3	Spaghetti	99 A A1	Salzkartoffeln	99 FR			Vollkornspaghetti	A A1	Kartoffel-Knusperpüree	A,G A3
Dessert	Dessert	Bananen-Quark	99 G	Müsli-Riegel	99 A,E,G A1,A3,A4	Erdbeerjoghurt	99 G	Kirschquarkspeise	99 G	Stracciatellakuchen	1 A,C A1
	Frischobst	Kiwi	99 FR	Apfel	99 FR	Kiwi	99 FR	Birne	99 FR	Pflaume	99 FR

Erklärung der Kennzeichnung Allergene/dekl.pflichtige Stoffe s. 2. Seite

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

Unser Betrieb ist biozertifiziert. Wir kennzeichnen unsere Bio-Zutaten tagesaktuell im Speiseplan (geprüft von der Öko-Kontrollstelle ABCERT DE-ÖKO-006).

