

Speiseplan für die Woche vom 08.12.2025 bis 12.12.2025

KW 50	Montag 08.12.2025	Dienstag 09.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rote Linsenbolognese i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Gurkensalat g,j	Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c mit Vollkornreis und Kohlrabigemüse a1,g	Gulasch (Rind/Bug) mit Spätzle a1,c und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Weißer Bohnensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Saarl. Geheiratete a1,g (Mehlknödel und Kartoffeln) mit heller Soße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Nudeln a1 mit Käse- Sahnesoße a1,g und Gurkensalat g,j	panierter Backfisch (vegan) a1 mit Vollkornreis und Kohlrabigemüse a1,g	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli,Blumenkohl,Karotte,Erbsen) und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Brokkolicremesuppe i,g (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Spinatlasagne a1,c,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Apfel - Zimtquark g 0,3%	Birne	Vanillejoghurt g 1,5%	Clementine

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten 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."

Speiseplan für die Woche vom 15.12.2025 bis 19.12.2025

KW 51	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Alaska- Seelachsfilet a1,j mit Kartoffelpüree g Remouladensoße c,g,j und Gurkensalat j	Vollkornnudeln mit Bolognesesoße (Hackfleischsoße Rind/Hochrippe) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Erbsensuppe i (Karotten,Kartoffeln,Sellerie) und Weizenbrötchen a1	Semmelknödel (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Gemüseschnitzel (vegan) a1 (Karotten,Kartoffeln,Erbsen) mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Fischfrikadelle (vegan) mit Kartoffelpüree g Remouladensoße c,g,j und Gurkensalat j	Vollkornnudeln mit veg. Bolognese (vegan) f,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Zucchini cremesuppe g,i (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Vanillepudding g 1,5%	Apfel	Birne	Mandarinen- Quark g 0,3%	Banane

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -
- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und
Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten 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."



Speiseplan für die Woche vom 22.12.2025 bis 26.12.2025

KW 52	Montag 22.12.2025	Dienstag 23.12.2025	Mittwoch 24.12.2025	Donnerstag 25.12.2025	Freitag 26.12.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Betriebsferien	Betriebsferien	Heiligabend	1. Weihnachtstag	2. Weihnachtstag
vegetarisch	Betriebsferien	Betriebsferien	Heiligabend	1. Weihnachtstag	2. Weihnachtstag
Dessert					

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten 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."



Speiseplan für die Woche vom 29.12.2025 bis 02.01.2026

KW 1	Montag 29.12.2025	Dienstag 30.12.2025	Mittwoch 31.12.2025	Donnerstag 01.01.2026	Freitag 02.01.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	geschlossen	geschlossen	Silvester	Neujahr	Wir sind am 5. Januar wieder für Sie da!
vegetarisch	geschlossen	geschlossen	Silvester	Neujahr	Wir sind am 5. Januar wieder für Sie da!
Dessert					

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten 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."