Speiseplan vom 21.07.2025 bis 27.07.2025

	Montag 21.07.2025	Dienstag 22.07.2025	Mittwoch 23.07.2025	Donnerstag 24.07.2025	Freitag 25.07.2025
Vielfalt & Bunt	**Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch)** [i] **Vollkornreis** (BIO)	**Schollenfilet in Maispanade** [a,a1,d] **mit Paprikakompott und Kartoffelstampf** [1,g]	**Kartoffeltaschen** [g,h1] **Kräuterquark** [g] **Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel)**	**Käsespätzle mit Gouda** [a,a1,c,g,i]	**Rührei** [c,f,g,i] **mit Rahmspinat** [g,i,j] **und Salzkartoffeln**
Vegi & Genuss	**Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais Erbsen, Sellerie, Lauch)** [i] **Vollkornreis** (BIO)	**Veganer Back(-Fisch)** [a,a1] **Aioli-Quark Dip** [g] **Erbsen** [1,i] **und Kartoffelstampf** [1,g]	**Gemüsegulasch** [i] **mit Reis** (BIO)	**Käsespätzle mit Gouda** [a,a1,c,g,i]	**Rührei** [c,f,g,i] **mit Rahmspinat** [g,i,j] **und Salzkartoffeln**
Gesund & Lecker	**Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen Zucchini-Auflauf)** [g] **mit Kräuterquark** [g]	**Indisches Paprika-Kartoffel-Curry** [h,h1,i,j] **mit Joghurt-Chillisauce** [2,g]	**vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten)** [3,h,h3] **auf Spaghetti** [a,a1]	**Käsespätzle mit Gouda** [a,a1,c,g,i]	**Rührei** [c,f,g,i] **mit Rahmspinat** [g,i,j] **und Salzkartoffeln**
Nachtisch (DGE)	**Apfel**	**Bananenjoghurt** [3,g]	**Vanillepudding (Becher)** [g]	**Wassermelone** [7]	**Pfirsichquark** [g]
Rohkost & Salat (DGE)	**Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip** [g]	**Eisbergsalat mit Joghurt Dressing** [c,g,j]	**Karottensalat**	**Blattsalat mit American Dressing** [c,j]	**Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika,Gurke) Kräuterquark** [g]

(BIO) Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln **(Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn)**, Reis **(Langkornreis, Basmatireis und Naturreis)**. **DE-ÖKO-070**

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo (DGE) 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.

1 - Farbstoff
2 - Konservierung
3 - Antioxidantien
7 - gewachst
a - Gluten
a1 - Weizen
c - Ei
d - Fisch
f - Soja
g - Milch
h - Nüsse
h1 - Mandeln
h3 - Walnüsse
i - Sellerie
j - Senf