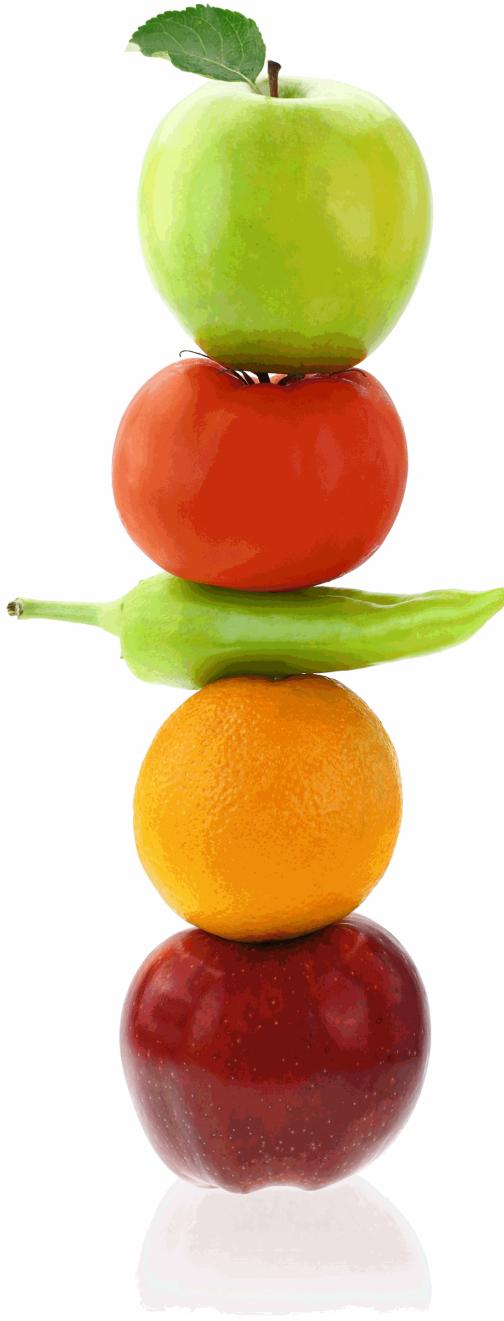


Speiseplan vom 23. Februar bis 27. Februar 2026 für Schulen und Tageseinrichtungen



	Vollkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Schinkennudeln mit Basilikumsoße, Fruchtjoghurt 1, 2, 3, 8 a1, c	Bunte Gemüsenudeln mit Tomatensoße, Fruchtjoghurt 1 a1, c, d	Bunte Gemüsenudeln mit Basilikumsoße, Fruchtjoghurt 1 a1, c, d
Dienstag	Hähnchenschenkel, Püree, Karotten- Erbsen-Rahm-Gemüse 1, 5 a1, c, j	Hähnchenschenkel, Püree, Karotten- Erbsen-Rahm-Gemüse 1, 5 a1, c, j	Bechamel-Kartoffeln, Karotten- Erbsen-Gemüse, Karamellpudding 1, 3, 5 a1, c, k
Mittwoch	Nudelsuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße a1, b, c	Gnocchipanne mit mediterranem Gemüse, Käsesoße, Obst 1 a1, b, c	Gnocchipanne mit mediterranem Gemüse, Käsesoße, Obst 1 a1, b, c
Donnerstag	Currywurstgulasch mit Reis, Tagessalat 1, 2, 3, 8, 9 c	Currywurstgulasch aus Pute mit Reis, Tagessalat 1, 2, 3, 9 a1, c, d	Rote Bete Knödel mit Soße und Salat 1 a1, b, c, d
Freitag	Kartoffel- Gemüseeintopf mit Grünkern, Obst 5 a5, d	Fischfrikadelle mit Kartoffeln, Dillsoße, Obst 1 a1, c	Cremesuppe, Reis mit Brokkoli und Karotten, dazu Tomaten-Currysoße 1 a1, c

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.
Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten