


















# Wochenspeiseplan - Speiseplan Kindergarten

Kindergarten

Schule

11. Mai 2026 bis 15. Mai 2026

Brückentag - geschlossen

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Schweinerahmgeschnetzelte S GL, EI, MI, SEL, SEF, 11</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Blumenkohlgemüse MI, SEL, 11</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Hähnchenbrust natur gebraten</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Bio Hörnchennudeln GL, WEIZ</p>  <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p>	<p>1 Stk. Maultaschen GL, EI, MI, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>Kartoffelsalat GL, EI, MI, SEL, SEF, SCH, WEIZ, 1, 6</p> <p>Quark mit Himbeeren MI</p>		<p>Gebratener Seelachs Müllerin Art (Zitronen- Petersilienmarinade) GL, FI, MI, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p>  <p>Reis</p> <p>Tomatensalat 1, 2</p>
<b>Menü 2</b>	<p>Gemüse- Knusperbagel GL, SEL, WEIZ, DIN</p>  <p>veganer Joghurt-Kräuterdip</p>  <p>Salzkartoffeln</p> <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>2Stk. Reibekuchen GL, EI, WEIZ, 6</p>  <p>Apfelmus 6</p> 	<p>Gebratene Bergkäse-Nocken GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Broccoligemüse SEL</p> <p>Quark mit Himbeeren MI</p> 		<p>Bunte Nudeln GL, WEIZ</p>  <p>Mediterraner Sauce SJ, SEL, 1, 6, 11</p> <p>Tomatensalat 1, 2</p>

# Wochenspeiseplan - Speiseplan Kindergarten

11. Mai 2026 bis 15. Mai 2026

<i>KW 20</i>	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
--------------	---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------

Wir wünschen "guten Appetit"!

## Deklarationspflichtige Allergene

### Hauptallergene

GL = Gluten  
KR= Krebstiere  
EI = Eier  
FI = Fisch  
EN = Erdnüsse  
SJ = Soja  
MI = Milch

NÜ = Schalenfrüchte  
SEL= Sellerie  
SEF = Senf  
SES = Sesam  
SCH = Sulfite  
LU = Lupinen  
WT = Weichtiere

### Glutenhaltige Allergene

WEIZ = Weizen  
ROG= Roggen  
GER = Gerste  
HAF = Hafer  
DIN = Dinkel  
KAM = Kamut  
G.HY = Gluten-Hybride

### Allergene von Schalenfrüchten

MA = Mandeln  
HA= Haselnüsse  
WA = Walnüsse  
CA = Cashewnüsse  
PC = Pecannüsse  
PA = Paranüsse  
PI = Pistazie  
M = Macadamianüsse  
S.HY = Schalen-Hybride

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker  
2 = mit Farbstoff  
3 = konserviert  
4 = mit Nitritpökelsalz  
5 = mit Nitrat  
6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt  
8 = geschwärzt  
9 = gewachst  
10 = mit Phosphat  
11 = mit Süßungsmittel(n)  
12 = enthält eine Phenylalaninquelle