

















Speiseplan - Kita / Schule

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

| Woche 8/2026 Kita / Schule | Montag 16.02.2026 | Dienstag 17.02.2026 | Mittwoch 18.02.2026 | Donnerstag 19.02.2026 | Freitag 20.02.2026 |
|-------------------------------|--|--|---|---|--|
| Menü 1 Kita | Rosenmontag: Rheinische Kartoffelcremesuppe (Lauch, Karotte, Sellerie) [b,h,08] dazu  | paniert gebackenes Alaska- Seelachsfilet [c1,f] dazu Kartoffelpüree [b,08] | Käse-Lauchsuppe mit Rinderhack [b,h,08] dazu Chiabrötchen [c1,c3,j] | Eieromelette "Gärtnerin" mit Gemüse [a,b,08] dazu Salzkartoffeln | Heisser Milchreis [b,08] mit Apfelmus [03] und Zimt & Zucker |
| Menü 2 Kita | Rosenmontag: Kartoffelsalat [b,c1,i,08] dazu kalte Geflügelwiener [01,03,07,13] | Blumenkohl-Käsemedallion [b,c1,08], Aiolidip [a,b,03,08] (Joghurt, Saurerrahm, Knoblauch) und Reis  | Dampfkartoffeln ohne Schale dazu Schnittlauchquarkdip [a,b,08]  | Schleifchennudeln [c1] dazu Karotten-Frischkäsesauce [b,c1,08] | Tomatenpizza mit Mozarella [b,c1,08] |
| Menü 3 Kita | Rosenmontag: Kartoffel-Gnocchis [a,c1] in Tomaten-Basilikumsauce [c1] | Backfrischkäse mit Schnittlauch [b,c,c1,c2,c3,08] dazu Kartoffelpüree [b,08] | Käse-Lauchsuppe veg [b,c1,c2,h,08] dazu Chiabrötchen [c1,c3,j] | "Heringstopf" mit rote Beete, Apfel und Zwiebel [a,b,f,01,08] dazu Pellkartoffeln  | Bärlauchschupfnudeln [a,c1] dazu Erbsen Basilikumsauce [b,c,08]  |
| Gemüse | Grillgemüse | Erbsen  | Pariser - Karotten | Spinat in Rahm [b,c1,08] | Mexico-Gemüse (Mais, Paprika, Karotte, Erbse) |
| Salat | Krautsalat amerikanisch [a,b,08,n] (Weißkraut, Karotte, Joghurt)  | Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08] | Eisbergsalat mit Joghurt-Paprikadip [b,08,n]  | Blumenkohlsalat [n] | Fenchel-Mandarinensalat [n]  |
| Rohkost | Karottenscheiben | bunter Rohkostmix 2 (Gurke, Tomate, Karotte, Paprika) | bunte Paprikasticks | Radieschen  | bunter Rohkostmix 3 (Karotte, Radieschen, Kohlrabi) |
| Dessert | Berliner [a,b,c1,08] | Dickmilch [b,08] mit Zimt & Zucker  | Sahnepudding [b,08] | Waldbeerjoghurt [b,08]  | Mandarinenquark [b,08]  |
| Obst | Clementine  | Trauben, weiß, kernlos | Kiwi  | Bio Banane  | Obstmix (Traube, Apfel, Birne) |

01= Konservierungstoffe; 02=Farbstoff; 03=Antioxidationsmittel; 04=Geschmacksverstärker; 05=Süßungsmittel; 06=enth. Phenylalanin; 07= mit Phosphat; 08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig; 10=Chininhaltig; 11= geschwärzt; 12=geschwefelt; 13= mit Natripökelsalz; 14=mit Natriat; 15=gewachst; 16=Taurin; 17=Genetisch veränderter Rohstoff

a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose; c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen; c2=Roggen; c3=Gerste; c4=Hafer)
d=Erdnuss; e=Schalenfrüchte; f=Fisch; g=Soja; h=Sellerie; i=Senf; j=Sesam; k=Krebstiere; l=Lupine; m=Weichtiere; nSchwefeldioxid/Sulfite
Die Angebote/Komponente mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas"
sowie dem "DGE-Qualitätsstandard in Schulen" und wurden von der DGE e.V. als eine Menülinie zertifiziert.

Wir arbeiten im Bereich Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft
aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012