

Speiseplan - Kita / Schule

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 9/2026 Kita / Schule	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026
Menü 1 Kita	Wedges mit mildem Tzatziki [b,08] und grüne Bohnen	Hähnchenschnitzel in Cornflakespannade [c1,c3] dazu Kartoffelpüree [b,08]	"Serbisches Reisfleisch" mit Reis, Rindfleischwürfeln und Paprika [c,h]	Geflügelwurstgulasch "Currywurst-Art" [c1,03,07] dazu Kartoffelkroketten [b,08]	Lachswürfel in Dill-Senf-Soße [b,f,h,i,08] dazu Vollkorn-Penne [c,c1,g]
Menü 2 Kita	Cremesuppe von gelben Erbsen und Kartoffeln (Möhre, Sellerie) [b,h,08] dazu Sesambrötchen [c1,c3,i]	Gemüsereispannade (Lauch, Karotte, Erbse) [g,h], dazu milder Tzatziki [b,08]	Schleifchennudeln [c1] dazu Broccoli -Käsesauce [b,c1,h,08]	Lockennudeln [c1] mit Linsenbolognese (Tomate, Karotte, Sellerie) und Parmesankäse [b,01,08]	Nudelaupflauf [a,b,c1,08] mit Blumenkohl-Käsemedallion [b,c1,08] dazu Currydip [a,b,05,08]
Menü 3 Kita	vegetarische Gemüselasagne (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Bechamel) [b,c1,h,08]	vegetarische Schnitzel mit Tomatenfüllung [a,b,c1,c3,c4,08] mit Kartoffelpüree [b,08]	"Balkan-Eintopf" vegetarisch mit Reis und Valesswürfel [a,b,c3,g,h,08]	vegetarisches Würstchen-gulasch mit Mais & Kidneybohnen [b,c1,g,08] und Kartoffelkroketten [b,08]	Kartoffeltasche mit Tomate-Mozzarellafüllung [b,03,08] in leichter Frischkäse - Kräutersauce [b,c1,08]
Gemüse	Broccoli	Leipziger Allerlei [b,c1,08]	Blumenkohl mit Butterbröseln [b,c1,08]	Rotkohl	gebratene Champignons
Salat	Rotkrautsalat [03]	Gurken-Maissalat [i,n]	Eisbergsalat dazu Kartoffeldressing [b,08,n]	Karotten-Apfelsalat [01,03,05]	bunter Gemüsesalat [h,n]
Rohkost	Cocktailtomaten	bunter Rohkostmix 3 (Karotte, Radieschen, Kohlrabi)	Gurkenscheiben	Karottenscheiben	bunter Rohkostmix 4 (Karotte, Gurke, Tomate)
Dessert	Kompott Pfirsich	Waffel [a,c1]	Apfel-Pfirsichmus [03]	Panna Cotta Pudding [b,08]	Naturjoghurt [b,08] dazu Zimt & Zucker
Obst	Apfel	Birne	Obstkorb	Banane	Obstkorb

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 Nitritpökelsalz; 14= mit Nitrat; 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=Sesamsamen; k=Krebstiere; l=Lupine; m=Weichtiere; n=Schwefeldioxid/Sulfite

Die Angebote/Komponente mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandart 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