

Speiseplan - Kita / Schule

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 13/2026 Kita / Schule	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Menü 1 Kita	Salzkartoffeln mit Käse-Rinderhackfleischsoße [b,c1,h,i,08]	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika [h,i] dazu Roggenbrötchen [c2,c3,c4 ,d,e,i]	Hühnerfrikassee " Gärtnerin" mit Erbse und Möhren [b,c1,h,i,08] dazu Langkorn-Reis	Seelachs-Kibbelinge [a,c1,f,i] dazu Kartoffelpüree [b,08]	Spätzlegratin [a,b,c1,08] mit Papikarahmsauce [b,c1,08]
Menü 2 Kita	Kartoffeltasche mit Tomate-Mozzarellafüllung [b,03,08] mit Basilikumsahnesauce [b,c1,03,08]	Kartoffel-Karottengratin (mit Honig) [b,c1,08] dazu vegetarische Gemüse-Nuggets [b,c1,c3,08]	Vollkorn-Spirelli [c1] dazu rosa Käsesauce [b,c1,08] 	Eierpfannkuchen mit Spinat+Mozzarellafüllung [a,b,c,c1,08] dazu helle Kerbelsauce [b,c1,08] 	Kartoffelrösti [03] mit Tomate und Käse gratiniert [b,08] dazu Petersilienquark [b,03,08]
Menü 3 Kita	Salzkartoffeln dazu Lauch-Käsesauce [b,c,h,i,08] 	veg. Gulaschsuppe mit Kartoffeln (Paprika, Zwiebel) [a,b,h,i,08] dazu Roggenbrötchen [c2,c3,c4 ,d,e,i] 	Tofufrikassee mit Erbsen und Möhren [b,c1,g,08] dazu Langkorn-Reis	Kichererbsenbällchen [b,c1,08] mit Kartoffelpüree [b,08] und	Matjestopf mit Apfel und Rahm [a,b,f,03,08] dazu Salzkartoffeln 
Gemüse	Erbsen [b,08] 	Apfelrotkohl 	buntes Rübengemüse	Maisgemüse 	Mais-Paprikagemüse 
Salat	Rote Beete-Salat [03,05]	Fruchtiger Salat mit Karotte, Ananas und	Bunter Blattsalat und Joghurtdressing [b,i,08] 	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08]	Tomatensalat [n]
Rohkost	Karottenscheiben	Gurkenscheiben	bunter Rohkostmix 6 (Tomate,Paprika,Radieschen)	Cocktailtomaten	bunter Rohkostmix 2 (Gurke,Tomate, Karotte,Paprika)
Dessert	Vanillepudding [b,08]	Zitronenquarkcreme [b,03,08] 	Madeleines Rührgebäck [a,b,c1,g,08]	Himbeerjoghurt [b,08] 	Panna Cotta Pudding [b,08] mit Erdbeersauce
Obst	Birne 	Trauben, kernlos	Apfel 	Obstkorb (Trauben, Banane, Apfel)	Obstkorb (Apfel,Banane,Traube) 

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05= Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Natripökelsalz;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=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