
















# Speiseplan - Kita / Schule

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 16/2026 Kita / Schule	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
<b>Menü 1 Kita</b>	Tomaten-Kartoffeleintopf mit Rinderhack dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4,g,]] 	Hähnchenbrust-Nuggets [c1,07] mit Kartoffelpüree [b,08] und Currydip [a,b,08] 	Heisser Milchreis [b,08] dazu süße Kirschen	Nudel-Schinkenauflauf(Pute) [a,b,c1,08] dazu milde Tomaten-Currysauce [b,c1,08]	Geflügelklößchen [a,03] in heller Soße"Königsberger Art" [b,c1,08] dazu Kurkumareis
<b>Menü 2 Kita</b>	Cappelini Pomodoro (gefüllte Nudeltaschen) [a,b,c1,08] dazu rosa Käsesauce [b,c1,08]	Kartoffel-Möhreng gratin [b,c,08] dazu Backfrischkäse mit Schnittlauch [b,c,08]	Linsenbolognese [h ] (Tomate,Karotte) mit Penne-Nudeln [c1] dazu Parmesankäse [08] 	Rührei natur [a,b,08] dazu Risoleekartoffeln 	Nudelsuppe mit frischem Gemüse [c1,h] dazu Baquettebrötchen [b,c1,c2,g,08]
<b>Menü 3 Kita</b>	Tomaten-Kartoffeleintopf [b,08] dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4,g,]]	vegetarische Soja-Nuggets [a,b,c1,g,08] mit Kartoffelpüree [b,08] und Currydip [a,b,08]	Kartoffelgratin [b,c1,08] dazu Blumenkohl - Käsemedallion [b,c1,08]	vegetarischer Nudel-Zucchini auflauf [a,b,c1,08] dazu milde Tomaten-Currysauce [b,c1,08]	Grießklößchen [a,b,c1,08] in heller Soße"Königsberger Art" [b,c1,08] und Kurkumareis 
<b>Gemüse</b>	Romanesco natur	Grillpaprika	Zucchini gemüse 	Spinat in Rahm [b,c1,08] 	Buttererbsen [b,08] 
<b>Salat</b>	Wachsbrechbohnsensalat [n]	"Cole Slow" Weißkrautsalat amerikanisch [a,b,03,08] 	Eisbergsalat mit Kräutervinaigrette [i,n]	Chinakohlsalat in Mandarinendressing [b,n,08]	Rote Beete-Salat [03,05]
<b>Rohkost</b>	Gurkenscheiben 	Cocktailtomaten	bunter Rohkostmix 4 (Karotte, Gurke, Tomate)	Radieschen	bunter Rohkostmix 5 (Karotte, Kohlrabi, Paprika, Gurke)
<b>Dessert</b>	Vanillepudding [b,08] 	Madeleines Rührgebäck [a,b,c1,g,08]	Grießpudding [b,c1,08]	Naturjoghurt [08] dazu Mandel-Granola [c4,e,]] 	Buttermilchcreme [b,08] 
<b>Obst</b>	Birne 	Trauben, kernlos 	Banane 	Apfel + Birne	Obstkorb

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 Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff

a=Ei und Ei produkte; 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;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