













Speiseplan - Kita / Schule

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 23/2026 Kita / Schule	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026
Menü 1 Kita	Geflügelwurstgulasch "Currywurst-Art" [c1,03,07] dazu Salzkartoffeln	gebäckene Fischfrikadelle [b,c,c1,f,i,08] (Alaska-Seelachs) und Kartoffelpüree [b,08] 	bunte Schleifchennudeln [c1] mit Linsenbolognese und Parmesankäse [b,01,02,08] 	Fronleichnam -Betrieb geschlossen-	Kartoffelpuffer [c1,03] Apfelmus [03] Zimt & Zucker
Menü 2 Kita	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (Kartoffel,Karotte,Lauch) [b,h,08] dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4,g,j] 	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung [a,b,c1,08] mit Tomaten-Orangensoße [c1]	veg.Schnitzel mit Käsefüllung [01,03,08] Kurkumareis dazu Korianderdip [b,08]		vegetarische Gemüselasagne (Karotte,Erbse,Blumenkohl, Bechamel) [b,c1,h,08] 
Menü 3 Kita	veg.Wurstgulasch "Currywurst-Art" [a,b,c1,c4,07,08] dazu Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08]			
Gemüse	Apfelrotkraut	Fingermöhren in Petersilienbutter [08,b]	Maisgemüse 		Buttererbsen [b,08]
Salat	Weißkohl in Curry-Mango-Dressing [b,08] 	klarer Gurkensalat [j,n] 	Bunter Blattsalat dazu Preiselbeerdressing [b,n,08]		Karotten-Apfelsalat [03] 
Rohkost	Cocktailtomaten	Karottenscheiben	Tomate+Paprika		Gurkenscheiben
Dessert	Madeleines Rührgebäck [a,b,c1,g,08]	Panna Cotta Pudding [b,08] mit Pfirsichsauce [03] 	Apfel-Kirschkompott [03]		Erdbeer-Rhabarberquarkcreme [b,08] 
Obst	Apfel + Birne 	Nektarine	Melone 		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=Sesamkörner;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