

Speiseplan - Kita / Schule

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 35/2026 Kita / Schule	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026
Menü 1 Kita	Rheinische Kartoffelcremesuppe (Lauch, Karotte,Sellerie) [b,h,08] mit Laugengebäck [c1]	Lachsbolognese [f,h] dazu Kurkumareis 	Sauce Carbonara mit Putenstreifen [b,c1,03,07,08] mit Vollkorn-Spirelli [c1] 	Mini Rinderfrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08]	vegetarische Gemüselasagne (Karotte,Erbse,Blumenkohl,Becha mel) [b,c1,h,08] 
Menü 2 Kita	Süßkartoffel-Rucola-Bratling [c1,c3], Reis, Joghurt-Koriander-Dip [a,b,02,03,08] 	Schleifchennudeln [c1] dazu Bärlauchfrischkäsesoße [b,c1,08]	Gemüsereispfanne mit gebratenem Tofu [g,h] dazu milder Tzatziki [b,08]	Kartoffelrösti mit Kräuter Radieschenquark [b,08]	Kaiserschmarren ohne Rosine und Mandeln [a,b,c1,e,08] und Vanillesauce [b,08]
Menü 3 Kita	Penne [c1] mit Tomaten-Basilikumsauce [c1] und Parmesankäse [a,b,01,08]	Grünkernbolognese [c1,c2,h] und Kurkumareis	Vollkorn-Spirelli [c1] dazu vegetarische Carbonarasoße mit Erbsen [b,c1,08]	Gemüsefrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08] 	
Gemüse	Leipziger Allerlei [b,c1,h,08] 	Fingermöhren	gebratene Zucchini 	Rotkohl	Romanesco natur
Salat	Karotten-Apfelsalat [03]	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08,n] 	grüner Salat mit Kirschvinaigrette [n]	Rohkostsalat in Kräuterdressing[n] 	Weißkraut-Paprikasalat "Puszta Art"
Rohkost	Tomate+Karotte	Kohlrabisticks	bunter Rohkostmix 6 (Tomate,Paprika,Radieschen)	Karottenscheiben	bunter Rohkostmix 5 (Karotte, Kohlrabi,Paprika,Gurke) 
Dessert	Leibniz-Butterkeks [a,b,c1,08]	Vanillepudding [b,08]	Waldfruchtquark [b,03,08] 	Pfirsichschnee [b,03,08]	Kirschjoghurt [b,03,08] 
Obst	Kiwi 	Melone 	Apfel	Obst 	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 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=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