

Jugendliche (c&c)

Speiseplan 38. Kalenderwoche

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026
Menü I Veggie	Bio - Blumenkohl - Fingermöhrengemüse* mit heller Bio - Gemüsesoße* dazu Bio - Kartoffeln* 	Bio - Bornheimer Linsensuppe* dazu ein Bio - Suppenbrötchen* und grüner Salat 	Falafelbällchen mit Joghurt dip dazu Couscous - Gemüsepfanne und Endivien - Chinakohl - Salat 	Bunter Nudel - Gemüseauflauf mit Käse überbacken dazu Eisbergsalat	Bio - Milchreis* mit Bio - Apfelmark*
Menü II	Geflügel - Frikadelle mit Paprikasoße dazu cremiges Kohlrabigemüse und Kartoffeln	NEU Hähnchen - Innenfilet mit Tomaten - Sugo (stückige Tomatensoße) dazu Möhrengemüse und Patatas Bravas NEU 	Mini - Geflügel - Bratwürstchen mit brauner Soße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Chili con Carne vom Rind dazu Panini - Brötchen und Eisbergsalat	Hoki - Fischfilet mehlert mit Kräutersoße dazu Erbsen und Kartoffeln 
Menü III	Gemüsefrikadelle mit Paprikasoße dazu cremiges Kohlrabigemüse und Kartoffeln	NEU Valess - Schnitzel mit Tomaten - Sugo (stückige Tomatensoße) dazu Möhrengemüse und Patatas Bravas NEU 	Vegetarische Bratwurst mit brauner Soße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Chili sin Carne dazu Bio - Naturreis* und Eisbergsalat 	Eitaler mit Kräutersoße dazu Erbsen und Bio - Reis*
 Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert 	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert 	täglich wechselndes Dessert
Obst	Frisches Obst 	Frisches Obst	Frisches Obst 	Frisches Obst	Frisches Obst
Wissenswertes 	Als frisches Obst gibt es heute einen Apfel.	Unser heutiges Dessert ist ein cremiger Milchpudding Vanille.	Die Falafelbällchen bestehen aus pürierten Bohnen oder Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen.	Unser heutiges Dessert ist ein fruchtiger Limettenjoghurt.	Hoki ist ein Fisch aus der Gattung der südlichen Seehechte, sein Fleisch ist zart, weiß und sehr schmackhaft.



Bio Menülinie
* aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)



Bei der Speiseplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt.



Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte. Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein.
Alle Angaben ohne Gewähr.

