



SPEISEPLAN

Vom: 03.11.2025 bis 07.11.2025

KW 45

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 03.11.2025	Spaghetti* Soja-Bolognese* Reibekäse Gurke am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C F,G G AW,AG, AD	Spaghetti* Soja-Bolognese* Reibekäse Gurke am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C F,G G AW,AG, AD	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, Tomatensoße für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 04.11.2025	Schweinegulasch Bohnengemüse* Kräuter Krazete Grieß Pudding*	8,AW,G,I G AW,C,G	Blumenkohlsticks Dunkle veget. Soße Bohnengemüse* Kräuter Krazete Grieß Pudding*	AW,AH,I AW,I G	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,G,I
Mittwoch 05.11.2025	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Tomatensoße Mais-Gemüse* Langkornreis* Frisches Obst	AD,AW,I G	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Tomatensoße Mais-Gemüse* Langkornreis* Frisches Obst	AD,AW,I G	Omelettrolle mit Rahmspinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,F,G,I
Donnerstag 06.11.2025	Cannelloni Ricotta -Spinat-Tomaten-Auflauf* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,G,C I I,L G	Spätzle* Braune veget. Soße Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,C G,I I I,L G	Blumenkohl, Finger Möhrchen, Brokkoli, Kartoffeln Joghurt Natur*	G
Freitag 07.11.2025	Seelachsfilet Bordelaise Helle Schnittlauchsoße Karottengemüse* Kartoffelpüree Frisches Obst	AW,D G G	Falaffel, Bällchen aus Kichererbsen Helle Schnittlauchsoße Karottengemüse* Kartoffelpüree Frisches Obst	AW G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 10.11.2025 bis 14.11.2025

KW 46

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 10.11.2025	Soja-Schnitzel Dunkle veget. Soße Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,F AW,I I,L AW,AG, AD	Soja-Schnitzel Dunkle veget. Soße Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,F AW,I I,L AW,AG, AD	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, Tomatensoße für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 11.11.2025	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße Erbsengemüse* Schupfnudeln* Joghurt Natur*	8,G,I G AW,C G	Gnocchi, vegetarisch, al forno* Erbsengemüse* Joghurt Natur*	AW,G,L,2,6 G G	Hacksteak in Bratensoße, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln Joghurt Natur*	 AW,C,G,I G
Mittwoch 12.11.2025	Mungbohnen-Bällchen* Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	C,G,I I I,L	Mungbohnen-Bällchen* Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	C,G,I I I,L	Vegetarisches Kartoffel- Gemüsegericht für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,G,I
Donnerstag 13.11.2025	Eierknöpfle* Braune veget. Soße Karottensalat Milchpudding Schoko*	AW,C G,I I,J,L G	Eierknöpfle* Braune veget. Soße Karottensalat Milchpudding Schoko*	AW,C G,I I,J,L G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I
Freitag 14.11.2025	Fischstäbchen vom Wildlachs Helle Zitronensoße Karottengemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	AW,C,D G	Blumenkohl- Knusper-Stern Helle Zitronensoße Karottengemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	AW,C,G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 17.11.2025 bis 21.11.2025

KW 47

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 17.11.2025	Spaghetti* Grünkern-Bolognese* Reibekäse Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C AD G AW,AG, AD	Spaghetti* Grünkern-Bolognese* Reibekäse Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C AD G AW,AG, AD	Blumenkohl-Käse-Medaillon Gemüse und Petersilienkartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 18.11.2025	Seelachsfilet in Eihülle Dillsoße Karotten-Pastinakengemüse Langkornreis* Joghurt Natur*	AW,C,D,J G G	Karotten-Spinat-Burger in Cornflakes Panade Dillsoße Karotten-Pastinakengemüse Langkornreis* Joghurt Natur*	AW,AH, AG,C,G G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln Joghurt Natur*	D,G G
Mittwoch 19.11.2025	Rinder-Cevapcici* Braune veget. Soße Bohnengemüse* Bulgur Milchpudding Butterkeks	G,I G AW AW,G	Dinkel-Burger Braune veget. Soße Bohnengemüse* Bulgur Milchpudding Butterkeks	AW,C,G,AD G,I G AW AW,G	Hacksteak in Bratensoße, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	 AW,C,G,I
Donnerstag 20.11.2025	Vollkorn-Tortelloni mit Käse- und Spinat Tomatensoße Blumenkohlgemüse* Frisches Obst	AW,G	Vollkorn-Tortelloni mit Käse- und Spinat Tomatensoße Blumenkohlgemüse* Frisches Obst	AW,G	Blumenkohl, Finger-möhren, Brokkoli, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	
Freitag 21.11.2025	Kartoffelgratin Gemischte Blattsalate * Balsamicodressing Eisbecher	G I I,L 1,3,6,11,G	Kartoffeln* Kräuterquark Gemischte Blattsalate * Balsamicodressing Eisbecher	C,G,I I I,L 1,3,6,11,G	Gabelspaghetti mit Gemüebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 24.11.2025 bis 28.11.2025

KW 48

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 24.11.2025	Vegetarische Maultaschen Dunkle veget. Soße Röstzwiebeln Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst	AW,C,J,6 AW,I AW I,L	Vegetarische Maultaschen Dunkle veget. Soße Röstzwiebeln Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst	AW,C,J,6 AW,I AW I,L	Blumenkohl-Käse-Medaillon Gemüse und Petersilienkartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 25.11.2025	Fischküchle vom Wildlachs, paniert Helle Schnittlauchsoße Brokkoligemüse* Langkornreis* Milchpudding Vanille*	AW,D G G	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Helle Schnittlauchsoße Brokkoligemüse* Langkornreis* Milchpudding Vanille*	AD,AW,I G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Mittwoch 26.11.2025	Pizza mit Tomate und Mozzarella* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,G I I,L G	Pizza mit Tomate und Mozzarella* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,G I I,L G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese Joghurt Natur*	AW,C,I G
Donnerstag 27.11.2025	Kartoffelsuppe Vollkorn-Emmerbrot* Karotten-Rohkost* Kaiserschmarrn,O Mandeln, O Rosinen Apfelmus	G AW AW,C,G	Kartoffelsuppe Vollkorn-Emmerbrot* Karotten-Rohkost* Kaiserschmarrn,O Mandeln, O Rosinen Apfelmus	G AW	Grießbrei mit Früchten Apfelmus	AW,C,G
Freitag 28.11.2025	Hähnchenfilet natur gebraten Braune veget. Soße Bohnengemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	G,I G	Dinkel-Burger Braune veget. Soße Bohnengemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	AW,C,G,AD G,I G	Hähnchenbrust in Bratensoße mit Gemüsereis für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,G,I

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 01.12.2025 bis 05.12.2025

KW 49

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 01.12.2025	Eierknöpfle* Braune veget. Soße Mais-Gemüse* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C G,I G AW,AG, AD	Eierknöpfle* Braune veget. Soße Mais-Gemüse* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C G,I G AW,AG, AD	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I
Dienstag 02.12.2025	Hot-Dog-Putenwürstchen Hot-Dog-Brötchen Ketchup Rösti zwiebeln Gurke am Stück* Frisches Obst	2,6,8,J AW 3,6 AW	Hot-Dog-Tofuwürstchen Hot-Dog-Brötchen Ketchup Rösti zwiebeln Gurke am Stück* Frisches Obst	AW,F AW AW	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karotten, Püree für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Mittwoch 03.12.2025	Seelachsfilet Bordelaise Helle Zitronensoße Erbsengemüse* Langkornreis* Buttermilchdessert* Mango	AW,D G G	Blumenkohl- Knusper-Stern Helle Zitronensoße Erbsengemüse* Langkornreis* Buttermilchdessert* Mango	AW,C,G G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Donnerstag 04.12.2025	Käsespätzle* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	AW,C,G I I,L	Spätzle* Braune veget. Soße Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	AW,C G,I I I,L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, Tomatensoße für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Freitag 05.12.2025	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Dunkle veget. Soße Brokkoligemüse* Kartoffelpüree Joghurt Natur*	AD,AW,I AW,I G G	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Dunkle veget. Soße Brokkoligemüse* Kartoffelpüree Joghurt Natur*	AD,AW,I AW,I G G	Blumenkohl-Käse- Medaillon Gemüse und Petersilienkartoffeln Joghurt Natur*	AW,C,G,I G

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 08.12.2025 bis 12.12.2025

KW 50

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 08.12.2025	Eieromlett Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst Vollkornbrot	C,G,I G AW,AG, AD	Eieromlett Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst Vollkornbrot	C,G,I G AW,AG, AD	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I
Dienstag 09.12.2025	Schweinegulasch Erbsengemüse* Hörnle Nudeln* Joghurt Natur*	8,AW,G,I G AW,C G	Gnocchi, vegetarisch, al forno* Erbsengemüse* Joghurt Natur*	AW,G,L,2,6 G G	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree Joghurt Natur*	 AW,G,I G
Mittwoch 10.12.2025	Mungbohnen-Bällchen* Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Gemischte Blattsalate * Frenchdressing Frisches Obst	C,G,I I I,J,L	Mungbohnen-Bällchen* Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Gemischte Blattsalate * Frenchdressing Frisches Obst	C,G,I I I,J,L	Blumenkohl-Käse- Medaillon Gemüse und Petersilienkartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Donnerstag 11.12.2025	Fischstäbchen vom Wildlachs Dillsoße Kartoffelpüree Karotten-Rohkost* Buttermilchdessert* Mango	AW,C,D G G	Cannelloni Ricotta- Spinat-Tomatens-Auflauf* Karotten-Rohkost* Buttermilchdessert* Mango	AW,G,C	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln Frisches Obst	D,G
Freitag 12.12.2025	Schwarzwurzel Knusper Karree Tomatensoße Mais-Gemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	AW,C G	Schwarzwurzel Knusper Karree Tomatensoße Mais-Gemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	AW,C G	Blumenkohl, Fingermöhrenchen, Brokkoli, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 15.12.2025 bis 19.12.2025

KW 51

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 15.12.2025	Ravioli, gefüllt mit Tomate & Mozzarella* Tomatensoße Reibekäse Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,G G AW,AG, AD	Ravioli, gefüllt mit Tomate & Mozzarella* Tomatensoße Reibekäse Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,G G AW,AG, AD	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, Tomatensoße für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 16.12.2025	Blumenkohl-Knusper-Stern Dunkle veget. Soße Mais-Gemüse* Sonnenweizen Milchpudding Schoko*	AW,C,G AW,I G AW G	Blumenkohl-Knusper-Stern Dunkle veget. Soße Mais-Gemüse* Sonnenweizen Milchpudding Schoko*	AW,C,G AW,I G AW G	Blumenkohl-Käse-Medallion Gemüse und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Mittwoch 17.12.2025	Seelachsfilet Bordelaise Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst	AW,D G	Eieromlett Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst	C,G,I G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Donnerstag 18.12.2025	Falaffel, Bällchen aus Kichererbsen Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Tomaten am Stück Frisches Obst	AW C,G,1	Falaffel, Bällchen aus Kichererbsen Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Tomaten am Stück Frisches Obst	AW C,G,1	Blumenkohl, Finger Möhrchen, Brokkoli, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	
Freitag 19.12.2025	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße Brokkoligemüse* Eierknöpfle* Zimteissstern	8,G,I AW,C 1,3,6,11,G	Eierknöpfle* Braune veget. Soße Brokkoligemüse* Zimteissstern	AW,C G,I 1,3,6,11,G	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Reis Joghurt Natur*	C,G,I G

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 22.12.2025 bis 26.12.2025

KW 52

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 22.12.2025	Das KSZ'E ist heute geschlossen					
Dienstag 23.12.2025	Das KSZ'E ist heute geschlossen					
Mittwoch 24.12.2025	Feiertag					
Donnerstag 25.12.2025	Feiertag					
Freitag 26.12.2025	Feiertag					

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 29.12.2025 bis 02.01.2026

KW 1

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 29.12.2025	Das KSZ'E ist heute geschlossen					
Dienstag 30.12.2025	Das KSZ'E ist heute geschlossen					
Mittwoch 31.12.2025	Feiertag					
Donnerstag 01.01.2026	Feiertag					
Freitag 02.01.2026	Das KSZ'E ist heute geschlossen					

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 05.01.2026 bis 09.01.2026

KW 2

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 05.01.2026	Eieromlett Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst Vollkornbrot	C,G,I G AW,AG, AD	Eieromlett Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst Vollkornbrot	C,G,I G AW,AG, AD	Omlettrolle mit Rahmspinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,F,G,I
Dienstag 06.01.2026	Feiertag					
Mittwoch 07.01.2026	Putensaiten Linsengemüse* Spätzle* Milchpudding Vanille*	2,8,1,6,J 6,7,AW,I,L AW,C G	Veget. Würstchen Linsengemüse* Spätzle* Milchpudding Vanille*	1,AW,C,F 6,7,AW,I,L AW,C G	Schweine-Fleischkäse, Soße, Erbsen, Kartoffelpüree für Kleinkinder geeignetes Obst	 AW,G,I
Donnerstag 08.01.2026	Tortellini gefüllt mit Spinat & Pinienkernen* Tomatensoße Reibekäse Gurke am Stück* Joghurt Natur*	AW,F G G	Tortellini gefüllt mit Spinat & Pinienkernen* Tomatensoße Reibekäse Gurke am Stück* Joghurt Natur*	AW,F G G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese Joghurt Natur*	AW,C,I G
Freitag 09.01.2026	Fischküchle vom Wildlachs, paniert Dillsoße Brokkoligemüse* Kartoffelpüree Frisches Obst	AW,D G G	Bratling aus Möhren, Pastinaken & Erbsen Dillsoße Brokkoligemüse* Kartoffelpüree Frisches Obst	AW,C G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 12.01.2026 bis 16.01.2026

KW 3

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 12.01.2026	Spaghetti* Soja-Bolognese* Reibekäse Gurke am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C F,G G AW,AG, AD	Spaghetti* Soja-Bolognese* Reibekäse Gurke am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C F,G G AW,AG, AD	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, Tomatensoße für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 13.01.2026	Schweinegulasch Bohnengemüse* Kräuter Krazete Grieß Pudding*	 8,AW,G,I G AW,C,G	Blumenkohlsticks Dunkle veget. Soße Bohnengemüse* Kräuter Krazete Grieß Pudding*	AW,AH,I AW,I G	Schweine-Fleischkäse, Soße, Erbsen, Kartoffelpüree für Kleinkinder geeignetes Obst	 AW,G,I
Mittwoch 14.01.2026	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Tomatensoße Mais-Gemüse* Langkornreis* Frisches Obst	AD,AW,I G	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Tomatensoße Mais-Gemüse* Langkornreis* Frisches Obst	AD,AW,I G	Omlettrolle mit Rahmspinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,F,G,I
Donnerstag 15.01.2026	Cannelloni Ricotta- Spinat-Tomaten-Auflauf* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,G,C I I,L G	Spätzle* Braune veget. Soße Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,C G,I I I,L G	Blumenkohl, Fingermöhren, Brokkoli, Kartoffeln Joghurt Natur*	G
Freitag 16.01.2026	Seelachsfilet Bordelaise Helle Schnittlauchsoße Karottengemüse* Kartoffelpüree Frisches Obst	AW,D G G	Falaffel, Bällchen aus Kichererbsen Helle Schnittlauchsoße Karottengemüse* Kartoffelpüree Frisches Obst	AW G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 19.01.2026 bis 23.01.2026

KW 4

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 19.01.2026	Soja-Schnitzel Dunkle veget. Soße Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,F AW,I I,L AW,AG, AD	Soja-Schnitzel Dunkle veget. Soße Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,F AW,I I,L AW,AG, AD	Nudeltaschen mit Ge- müsefüllung, Tomaten- soße für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 20.01.2026	Mungbohnen-Bällchen* Kräuter-Joghurt-Dip Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	C,G,1 I I,L	Mungbohnen-Bällchen* Kräuter-Joghurt-Dip Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	C,G,1 I I,L	Schweine-Hacksteak, Blumenkohl, Kartoffeln Joghurt Natur*	AW,C,G,I G
Mittwoch 21.01.2026	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße Erbsengemüse* Schupfnudeln* Joghurt Natur*	8,G,I G AW,C G	Gnocchi, vegetarisch, al forno* Erbsengemüse* Joghurt Natur*	AW,G,L,2,6 G G	Vegetarisches Kartof- fel-Gemüsegericht Joghurt Natur*	AW,G,I G
Donnerstag 22.01.2026	Fischstäbchen vom See- lachs Helle Zitronensoße Brokkoligemüse* Kartoffeln* Milchpudding Schoko*	AW,D G G	Blumenkohl-Knusper- Stern Helle Zitronensoße Brokkoligemüse* Kartoffeln* Milchpudding Schoko*	AW,C,G G G	Seelachsfilet mit Dill- soße, Spinat und Kar- toffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Freitag 23.01.2026	Vollkorn-Eierknöpfle* Braune veget. Soße Karottensalat Frisches Obst	AW,C G,I I,J,L	Vollkorn-Eierknöpfle* Braune veget. Soße Karottensalat Frisches Obst	AW,C G,I I,J,L	Gabelspaghetti mit Ge- müsebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 26.01.2026 bis 30.01.2026

KW 5

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 26.01.2026	Spaghetti* Grünkern-Bolognese* Reibekäse Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C AD G AW,AG, AD	Spaghetti* Grünkern-Bolognese* Reibekäse Paprika am Stück* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C AD G AW,AG, AD	Blumenkohl-Käse-Medaillon Gemüse und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 27.01.2026	Seelachsfilet mit Brokkoliauflage Dillsoße Karotten-Pastinakengemüse Langkornreis* Joghurt Natur*	AW,C,D,F,G,6 G G	Karotten-Spinat-Burger in Cornflakes Panade Dillsoße Karotten-Pastinakengemüse Langkornreis* Joghurt Natur*	AW,AH, AG,C,G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln Joghurt Natur*	D,G G
Mittwoch 28.01.2026	Köttbullar, Schweinefleischbällchen Braune veget. Soße Bohnengemüse* Bulgur Milchpudding Butterkeks	AW,C G,I G AW AW,G	Dinkel-Burger Braune veget. Soße Bohnengemüse* Bulgur Milchpudding Butterkeks	AW,C,G,AD G,I G AW AW,G	Schweine-Hacksteak, Blumenkohl, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I G
Donnerstag 29.01.2026	Vollkorn-Tortelloni mit Käse- und Spinat Tomatensoße Blumenkohlgemüse* Frisches Obst	AW,G	Vollkorn-Tortelloni mit Käse- und Spinat Tomatensoße Blumenkohlgemüse* Frisches Obst	AW,G	Blumenkohl, Fingermöhren, Brokkoli, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	
Freitag 30.01.2026	Kartoffelgratin Gemischte Blattsalate * Balsamicodressing Eisbecher	G I I,L 1,3,6,11,G	Kartoffeln* Kräuterquark Gemischte Blattsalate * Balsamicodressing Eisbecher	C,G,I I I,L 1,3,6,11,G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 02.02.2026 bis 06.02.2026

KW 6

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 02.02.2026	Vegetarische Maultaschen Dunkle veget. Soße Röstzwiebeln Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst	AW,C,J,6 AW,I AW I,L	Vegetarische Maultaschen Dunkle veget. Soße Röstzwiebeln Kartoffelsalat* Paprika am Stück* Frisches Obst	AW,C,J,6 AW,I AW I,L	Blumenkohl-Käse-Medaillon Gemüse und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Dienstag 03.02.2026	Fischstäbchen vom Seelachs Helle Schnittlauchsoße Brokkoligemüse* Langkornreis* Milchpudding Vanille*	AW,D G G	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Helle Schnittlauchsoße Brokkoligemüse* Langkornreis* Milchpudding Vanille*	AD,AW,I G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Mittwoch 04.02.2026	Pizza mit Tomate und Mozzarella* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,G I I,L G	Pizza mit Tomate und Mozzarella* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Joghurt Natur*	AW,G I I,L G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese Joghurt Natur*	AW,C,I G
Donnerstag 05.02.2026	Kartoffelsuppe Vollkornbaguette* Karotten-Rohkost* Kaiserschmarrn, Ø Mandeln, Ø Rosinen Apfelmus	G AW,AD,AG AW,C,G	Kartoffelsuppe Vollkornbaguette* Karotten-Rohkost* Kaiserschmarrn, Ø Mandeln, Ø Rosinen Apfelmus	G AW,AD,AG	Grießbrei mit Früchten Apfelmus	AW,C,G
Freitag 06.02.2026	Hähnchenfilet natur gebraten Braune veget. Soße Erbsengemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	G,I G	Blumenkohl-Knusper-Stern Braune veget. Soße Erbsengemüse* Kartoffeln* Frisches Obst	AW,C,G G,I G	Hähnchenbrust in Bratensoße mit Gemüsereis für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,G,I

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 09.02.2026 bis 13.02.2026

KW 7

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 09.02.2026	Vollkorn-Eierknöpfle* Braune veget. Soße Mais-Gemüse* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C G,I G AW,AG, AD	Vollkorn-Eierknöpfle* Braune veget. Soße Mais-Gemüse* Frisches Obst Vollkornbrot	AW,C G,I G AW,AG, AD	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I
Dienstag 10.02.2026	Hot-Dog-Putenwürstchen Hot-Dog-Brötchen Ketchup Röstzwiebeln Gurke am Stück* Frisches Obst	2,6,8,J AW 3,6 AW	Hot-Dog-Tofuwürstchen Hot-Dog-Brötchen Ketchup Röstzwiebeln Gurke am Stück* Frisches Obst	AW,F AW AW	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karotten, Püree für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Mittwoch 11.02.2026	Seelachsfilet Bordelaise Helle Zitronensoße Erbsengemüse* Langkornreis* Buttermilchdessert* Mango	AW,D G G	Blumenkohl- Knusper-Stern Helle Zitronensoße Erbsengemüse* Langkornreis* Buttermilchdessert* Mango	AW,C,G G G	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Donnerstag 12.02.2026	Käsespätzle* Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	AW,C,G I I,L	Spätzle* Braune veget. Soße Gemischte Blattsalate * Essig-Öl-Dressing Frisches Obst	AW,C G,I I I,L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, Tomatensoße für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Freitag 13.02.2026	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Dunkle veget. Soße Brokkoligemüse* Kartoffelpüree Joghurt Natur*	AD,AW,I AW,I G G	Gemüse-Kringel aus Blumenkohl, Erbsen & Karotten Dunkle veget. Soße Brokkoligemüse* Kartoffelpüree Joghurt Natur*	AD,AW,I AW,I G G	Blumenkohl-Käse- Medaillon Gemüse und Kartoffeln Joghurt Natur*	AW,C,G,I G

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Vom: 16.02.2026 bis 20.02.2026

KW 8

	 -Menü	§§	Menü 2 Vegetarische Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	§§	Menü 3 Eingewöhnungssessen für Kinder 0-24 Monate	§§
Montag 16.02.2026	Eieromlett Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst Vollkornbrot	C,G,I G AW,AG, AD	Eieromlett Creme-Spinat* Kartoffeln* Frisches Obst Vollkornbrot	C,G,I G AW,AG, AD	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,I
Dienstag 17.02.2026	Schweinegulasch Erbsengemüse* Hörnle Nudeln* Joghurt Natur*	8,AW,G,I G AW,C G	Gnocchi, vegetarisch, al forno* Erbsengemüse* Joghurt Natur*	AW,G,L,2,6 G G	Schweine-Fleischkäse, Soße, Erbsen, Kartoffelpüree Joghurt Natur*	 AW,G,I G
Mittwoch 18.02.2026	Soja-Schnitzel Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Gemischte Blattsalate * Frenchdressing Frisches Obst	AW,F C,G,I I I,J,L	Soja-Schnitzel Kräuter-Joghurt-Dip Langkornreis* Gemischte Blattsalate * Frenchdressing Frisches Obst	AW,F C,G,I I I,J,L	Blumenkohl-Käse- Medaillon Gemüse und Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I
Donnerstag 19.02.2026	Fischstäbchen vom Seelachs Dillsoße Kartoffelpüree Karotten-Rohkost* Buttermilchdessert* Mango	AW,D G G	Cannelloni Ricotta- Spinat-Tomatens-Auflauf* Karotten-Rohkost* Buttermilchdessert* Mango	AW,G,C	Seelachsfilet mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln Frisches Obst	D,G
Freitag 20.02.2026	Schwarzwurzel Knusper Karree Tomatensoße Mais-Gemüse* Kartoffeln* Eisbecher	AW,C G 1,3,6,11,G	Schwarzwurzel Knusper Karree Tomatensoße Mais-Gemüse* Kartoffeln* Eisbecher	AW,C G 1,3,6,11,G	Blumenkohl, Fingermöhren, Brokkoli, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb! Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Joghurts und Pizzen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Aushang.





SPEISEPLAN

Aushang zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, Allergenen und Bio-Produkten

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes (z.B. Laktose) sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden.

Das Jugendamt Stuttgart achtet darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Inhaltstoffe / Zusatzstoffe	Allergene (Fortsetzung)
1 = mit Farbstoff	C = Eier
2 = mit Konservierungsstoff	D = Fische
3 = mit Süßungsmittel, Saccharin	E = Erdnüsse
4 = mit Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle	F = Sojabohnen
5= mit Geschmacksverstärker	G = Milch, Laktose
6= mit Antioxidationsmittel	HM = Schalenfrüchte, Mandeln
8 = mit Phosphat	HH = Schalenfrüchte, Haselnüsse
9 = geschwärzt	HK = Schalenfrüchte Kaschunüsse
10 = gewachst	HPe = Schalenfrüchte, Pekannüsse
11 = mit Stabilisatoren	HPa = Schalenfrüchte, Paranüsse
	HPi = Schalenfrüchte, Pistazien
	HMc = Schalenfrüchte, Macadamia- oder Queenslandnüsse
Allergene	I = Sellerie
AW = Gluten, Weizen	J = Senf
AR = Gluten, Roggen	K = Sesamsamen
AG = Gluten, Gerste	L = Schwefeldioxid und Sulfite
AH = Gluten, Hafer	M = Lupine
AD = Gluten, Dinkel	N = Weichtiere
B = Krebstiere	