



Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Speiseplan Ahrensburg

	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
Vielfalt & Bunt	Schulfrei	Spaghetti ^{a,a1} mit Rindfleisch Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 	Karotten - Kartoffel - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Reis 	Hähnchenschenkel mit Maisgemüse ⁱ Tomatensauce und Reis  
Vegi & Genuss		Spaghetti ^{a,a1} mit vegetarischer Bolognese mit Soja ^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 	Gemüse-Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln und Karotten ^{a,a1,c,g,i} 	Grießbrei ^{a,a1,g} mit Waldfruchtsoße 	Veganes Knusperfilet ^{a,a1,a4,f,i} mit Maisgemüse ⁱ Tomatensauce und Reis  
Nachtsch 		Apfelquark ^{3,g}	Banane	Apfel	Fruchtjoghurt (Sauerkirsche, Pfirsich, Erdbeere, Waldfrucht) ^{1,22,g}
Rohkost & Salat 		Karottensalat	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) Aioli-Quark Dip ^g	Blattsalate mit American Dressing ^{c,j}	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff

3 - Antioxidantien

22 - Süßungsmittel

a - Gluten

a1 - Weizen

c - Ei

g - Milch

i - Sellerie

j - Senf