


# Speiseplan

Woche vom 05.01.2026 bis 11.01.2026, KW 2

	Montag, 05.01.26	Dienstag, 06.01.26	Mittwoch, 07.01.26	Donnerstag, 08.01.26	Freitag, 09.01.26
Essen 1	Vollkornnudeln an einer "mediterranen Pastasauce" mit Champignons und Frischkäse, dazu Obst der Saison (Kiwi)  🌱, DGE, a, a1, g	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Erbsengemüse dazu Beerenquark  🌱, DGE, a, a1, g	Kartoffel- Brokkoli- Auflauf mit Käse überbacken dazu Gemüserohkost (Karotte)  🌱, DGE, a, a1, g, 14	Fischboulette (aus Hering,Alsaka Seelachs,Kartoffeln und Zwiebeln) mit Kartoffelpüree und Kräutersauce dazu Rohkostsalat (Rotkraut)  🌱, DGE, , a, a1, c, d, g, j	Gemüse- Kartoffelsuppe (Karottenwürfel, Sellerie, Porree, Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli) mit Baguette, dazu Obst der Saison (Banane)  🌱, DGE, a, a1
Essen 2	"Schnippelwurstgulasch" Wiener Würstchen in Scheiben in Tomatensauce, dazu Nudeln  🌱, a, a1, g, i, 12	Gemüsereis (Paprika, Möhren, Erbsen, Bohnen, Mais) dazu Kräutersauce  🌱, DGE, a, a1, g	Schweinelachs-Schnitzel mit Rahmgemüse aus Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln  🌱, a, a1, g, 14	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln  🌱, a, a1, c, 14	Geflügelbratwurst mit Erbsenpüree (aus Kartoffeln und Erbsen) dazu Bratensauce  🌱, a, a1, g, 12, 14
Essen 3	Kürbis- Möhrengemüse mit Kartoffelbrei  🌱, a, a1, g, 14	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  🌱, a, a1, c, 2, 12	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Porree, Möhre) dazu Vollkornbrot  🌱, a, a1, a2, a3	Gemüse-Köttbuller mit Kartoffeln und einer Kräutersauce  🌱, a, a1, c, g, 14	Bunte Nudeln mit einer Käse,- Kräutersauce  🌱, a, a1, g
Beilagen/Salate/Desserts	Obst der Saison (Kiwi)	Beerenquark	Gemüserohkost (Karotte)	Rohkostsalat (Rotkraut)	Obst der Saison (Banane)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten  
\* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe und Allergene:  
° aus eigener Produktion, 🌱 vegetarisch, 🐟 Fisch, 🐔 Geflügel, 🐄 Rind, 🐷 enthält Schweinefleisch, \* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-Öko-006, DGE Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas" sowie dem, "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat , 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt  
Allergenkennzeichnung: enthält Knoblauch\*, a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Erdnüsse\*, f Soja\*, g Milch + Milchprodukte (einschl. Laktose)\*, h Schalenfrüchte\*, h1 Mandel\*, h2 Haselnuss\*, h3 Walnuss\*, h4 Cashewnuss\*, h5 Pecannuss\*, h6 Paranuss\*, h7 Pistazie\*, h8 Macadamianuss\*, i Sellerie\*, j Senf\*, k Sesamamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \* (\* und Erzeugnisse daraus)