




# Speiseplan






Woche vom 19.01.2026 bis 25.01.2026, KW 4

	Montag, 19.01.26	Dienstag, 20.01.26	Mittwoch, 21.01.26	Donnerstag, 22.01.26	Freitag, 23.01.26
Essen 1	Gabelspaghettis an einer Broccoli- Sauce dazu Obst der Saison (Apfel)   	Reispfanne mit "Mexikomix" Gemüse aus bunten Paprikastreifen, Mais, Bohnen, Möhren und Kidneybohnen dazu Dip aus Quark mit feinen Kräutern   	Hühnersuppentopf mit Wurzelgemüse (Porree, Sellerie und Möhren) und Muschelnudeln dazu Brot und Rohgemüse (Karotten)   	Fischnuggets aus Seelachs-Filetstückchen an einer Dillrahmsauce dazu Kartoffelstampf und Rohkostsalat (Gurkensalat)   	"Gemüse-Nudelaufauf" Vollkornnudeln mit gelben und orangen Karottenscheiben, Romanobohnen, Brokkoliröschen, Erbsen und Fetakäse überbacken dazu Obst der Saison (Mandarine)   
	 DGE, a, a1, c, g	 DGE, a, a1, g	 DGE, a, a1, i, 14	 DGE, a, a1, d, g, 12, 14	 DGE, a, a1, g, h
Essen 2	Nudeln mit einer Bolognese- Sauce   , a, a1, i	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse aus Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln   a, a1, g	Milchreis dazu Apfelmus, Zimt und Zucker   g, 2, 12	Rühreipatty mit Rahmspinat dazu Kartoffeln   a, a1, c, g	Schweinegulasch mit Kartoffeln   a, a1
Essen 3	Chili sin carne dazu Reis   a, a1, f, i	Gemüseeeintopf mit Wurzelgemüse, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl und Rosenkohl dazu Mehrkornbrot   a, a1, a2, i	Vegetarischer Kochklops mit einer Kapernsauce dazu Kartoffeln   a, a1, g, i	"Vegetarische Spätzlepfanne" aus Eierspätzle mit Zucchiniwürfeln, Möhren und Champignons   a, a1, c	Kartoffelsüppchen mit feinen Wurzelgemüsestreifen (Sellerie, Porree, Möhren) dazu Baguette   a, a1, i
Beilagen/Salate/Desserts	Obst der Saison (Apfel)	Rote Grütze mit Vanillesauce	Rohgemüse (Karotte)	Rohkostsalat (Gurkensalat)	Obst der Saison (Mandarine)

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 Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \* (\* und Erzeugnisse daraus)