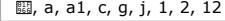
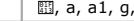
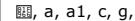
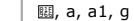
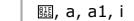


Speiseplan

Woche vom 26.01.2026 bis 01.02.2026, KW 5

	Montag, 26.01.26	Dienstag, 27.01.26	Mittwoch, 28.01.26	Donnerstag, 29.01.26	Freitag, 30.01.26
Essen 1	Spirelli- Nudeln an einer vegetarischen Bolognese-Sauce (auf Getreidebasis) mit zarten Gemüsewürfeln (Karotten, Sellerie, Lauch) und Frischobst (Banane) 	"Reis- Hähnchen- Pfanne" aus Vollkornreis mit buntem Gemüse (Paprika, Brokkoli, Möhren, Lauch) und zarten Hähnchenbruststreifen dazu einen Joghurt-Kräuter- Dip 	Vanillemilch- Nudeln mit Kirschen dazu Rohgemüse (Kohlrabi)	Fischfilet gebacken (Mini-Lachs) an einer Kräuter-Rahm-Sauce dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat) 	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) dazu Baguette und Frischobst (Kiwi) 
	 DGE, a, a1, f, i	 DGE, a, a1, g	 DGE, a, a1, c, g	 DGE, a, a1, d, g, j, 14	 DGE, a, a1, g, i, 14
Essen 2	Gebratene Schupfnudeln mit buntem Gemüse (Tomate, Paprika, Mais) dazu eine pikante Tomaten,- Sahne Sauce 	Süß- saure- Eier mit Kartoffeln dazu Rote Beete 	Geflügelboulette mit Rahmgemüse aus Möhren und Erbsen dazu Kartoffeln 	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu einen Quark-Dip 	Hähnchenfiletspieß mit Champignons in Rahmsauce dazu Kartoffeln 
Essen 3	Nudeln an einer Champignonsauce mit Petersilie 	Vegetarische Maultaschensuppe dazu Baguette 	Kartoffel- Kohlrabigratin mit Käse überbacken 	Grüne Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und kleinen Kartoffelwürfeln dazu Baguette 	Steckrübensuppe mit Suppengemüse (Sellerie, Porree, Möhren) Kartoffelwürfeln und Petersilie dazu Baguette 
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Banane)	Vanillepudding	Rohgemüse (Kohlrabi)	Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)	Frischobst (Kiwi)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe und Allergene:

* aus eigener Produktion,  vegetarisch,  Fisch,  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)