
















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	<div>Spirelli- Nudeln an einer vegetarischen Bolognese-Sauce (auf Getreidebasis) mit zarten Gemüsewürfeln (Karotten, Sellerie, Lauch) und Frischobst (Banane)</div> <div> 🌱, DGE, a, a1, f, i</div>	<div>"Reis- Hähnchen- Pfanne" aus Vollkornreis mit buntem Gemüse (Paprika, Brokkoli, Möhren, Lauch) und zarten Hähnchenbruststreifen dazu einen Joghurt-Kräuter- Dip</div> <div> 🌱, DGE, a, a1, g</div>	<div>Vanillemilch- Nudeln mit Kirschen dazu Rohgemüse (Kohlrabi)</div> <div> 🌱, DGE, a, a1, c, g</div>	<div>Fischfilet gebacken (Mini-Lachs) an einer Kräuter-Rahm-Sauce dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)</div> <div> 🌱, DGE, a, a1, d, g, j, 14</div>	<div>Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) dazu Baguette und Frischobst (Kiwi)</div> <div> 🌱, DGE, a, a1, g, i, 14</div>
Essen 2	<div>Gebratene Schupfnudeln mit buntem Gemüse (Tomate, Paprika, Mais) dazu eine pikante Tomaten,- Sahne Sauce</div> <div> 🌱, a, a1, c, g</div>	<div>Süß- saure- Eier mit Kartoffeln dazu Rote Beete</div> <div> 🌱, a, a1, c, g, j, 1, 2, 12</div>	<div>Geflügelboulette mit Rahmgemüse aus Möhren und Erbsen dazu Kartoffeln</div> <div> 🌱, a, a1, g, i</div>	<div>Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu einen Quark-Dip</div> <div> 🌱, a, a1, g, 12</div>	<div>Hähnchenfiletspieß mit Champignons in Rahmsauce dazu Kartoffeln</div> <div> 🌱, a, a1, g</div>
Essen 3	<div>Nudeln an einer Champignonsauce mit Petersilie</div> <div> 🌱, a, a1, g</div>	<div>Vegetarische Maultaschensuppe dazu Baguette</div> <div> 🌱, a, a1, c, g, i</div>	<div>Kartoffel- Kohlrabigratin mit Käse überbacken</div> <div> 🌱, a, a1, g</div>	<div>Grüne Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und kleinen Kartoffelwürfeln dazu Baguette</div> <div> 🌱, a, a1, g, i, 14</div>	<div>Steckrübensuppe mit Suppengemüse (Sellerie, Porree, Möhren) Kartoffelwürfeln und Petersilie dazu Baguette</div> <div> 🌱, a, a1, i</div>
Beilagen/Salate/Desserts	<div>Frischobst (Banane)</div>	<div>Vanillepudding</div>	<div>Rohgemüse (Kohlrabi)</div>	<div>Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)</div>	<div>Frischobst (Kiwi)</div>

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)