

Speiseplan

Woche vom 09.02.2026 bis 15.02.2026, KW 7

| | Montag, 09.02.26 | Dienstag, 10.02.26 | Mittwoch, 11.02.26 | Donnerstag, 12.02.26 | Freitag, 13.02.26 |
|--------------------------|--|---|--|--|---|
| Essen 1 | Gabelspaghetti an einer fruchtigen Tomatensauce mit Tomatenwürfel dazu Frischobst (Honigmelone) | Hähnchenbrustfilet an einer Paprika,- Sauce mit Paprikastreifen und Vollkornreis dazu Vanillequark | Milchreis mit Apfelkompott dazu Zimt und Zucker und Rohgemüse (Gurke) | Schollenfilet in der Maispanade (gebacken) mit Kartoffeln an einer Fischsauce dazu Rohkostsalat (Bohnensalat) | Erbsensuppe mit Wurzelgemüse (Möhren, Porree, Sellerie) und Baguette dazu Obstsalat |
| |  ■, DGE, a, a1, c, g |  ■, DGE, a, a1, a2, a3, g |  ■, DGE, g |  ■, DGE, a, a1, d, g, 12, 14 |  ■, DGE, a, a1, g, 14 |
| Essen 2 | Reis an einer Kräutersauce mit Brokkoliröschen | Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Tomatenragout und Käse überbacken | Kohlroulade mit Schweinehack gefüllt Salzkartoffeln und Sauce | Vegetarische Reispfanne mit Paprika, Champignons und Fetakäse, überbacken | Hähnchengeschnetzeltes "Gyros Art" dazu Knoblauchquark und Reis |
| |  ■, a, a1, g |  ■, , a, a1, c, f, 12, 14 |  ■, a, a1 |  ■, g |  ■, a, a1, g |
| Essen 3 | Vollkornnuheln mit Käsesauce | Gemüse- Creme- Suppe dazu Brot | Eier in einer Senfsauce dazu Salzkartoffeln | 1/2 gefüllte Zucchini mit bunter Gemüsefüllung und Käse überbacken dazu Reis und Kräutersauce | Möhrencreme- Suppe mit Kartoffeln dazu Brot |
| |  ■, a, a1, g |  ■, a, a1, a2, g, i, 14 |  ■, a, a1, c, g, j, 12, 14 |  ■, a, a1, g, 1, 12 |  ■, a, a1, g, i, 14 |
| Beilagen/Salate/Desserts | Frischobst (Honigmelone) | Vanillequark | Rohgemüse (Gurke) | Rohkostsalat (Bohnensalat) | Obstsalat |
| |  ■ | | | | |

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)