

KW 4		Dein Speiseplan Vom 19. Januar bis 23. Januar 2026	
Montag		Köstliche Käsespätzle a1,c,g mit Röstzwiebeln a1 KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597)	
19.01.2026			
Dessert		Schokopudding g	
Dienstag	20.01.2026	<p>Hähnchenbrust in Tomatensauce i mit BIO-Vollkornnudeln a1 und BIO-Erbsegemüse</p> <p></p> <p>KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)</p>	<p>Veggie Schnitte paniert a1 in Tomatensauce i mit BIO-Vollkornnudeln a1 und BIO-Erbsegemüse</p> <p></p> <p>KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)</p>
Dessert		Birne	
Mittwoch	21.01.2026	<p>Gemüse-Nudel-Suppe a1,g mit Backerbsen a1,c,g dazu Mehrkorn-Brötchen a1,a3,a4,a5,k</p> <p></p> <p>KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)</p>	<p></p>
Dessert		Donuts Kakao 1,11a a1,f,g	
Donnerstag	22.01.2026	<p>Fischstäbchen a1,d mit Joghurt-Dip g und Rahmspinat g</p> <p>dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</p> <p></p> <p>KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342)</p>	<p>Vegane Kibbelinge a1 mit Joghurt-Dip g und Rahmspinat g</p> <p>dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</p> <p></p> <p>KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361)</p>
		BIO-Joghurt g mit Beeren	
Freitag	23.01.2026	<p>BIO-Kartoffelpuffer a1,c mit Apfelpüree aus BIO Äpfeln</p> <p>KH(50 g), EW (7 g) Fett (13 g) und Kcal (353)</p>	<p></p>
Dessert		Milchreis g	

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalinalquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischereierzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

Hinweis:

Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



Die Menüs mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

