











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

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/Phenylalaninquelle), 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 Eierzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | 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 Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierzeugnisse

#### 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

